

Pizzateig

für 1 Backblech

Vorbereitungszeit

2 Minuten

Kochzeit

15 Minuten aktiv, 90 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. -.60

Nährwert pro Backblech

1175 Kcal, 7 g Fett, 232 g KH

Zutaten

Teig

270 g Weissmehl

185 g Wasser

5 g Hefe

1 zu einem Teig kneten

5 g Olivenöl

5 g Salz

2 kurz vor Schluss mitkneten
1 1/2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen

Backzeit

5 - 7 Min. unterste Rille

3 im vorgeheizten Ofen bei voller Leistung

Tipp

Beim Belegen folgende Reihenfolge beachten: Tomatensauce, Mozzarella und zuletzt Belag.
Backofen **muss** auf voller Leistung sein.