

Pizza - Teig 1

Kategorien: Grundrezept, Backen, Pizza, Küche

Zutaten für: 8 Pizzas

PIZZATEIG - GRUNDREZEPT 1

800	Gramm	Weizenmehl Typ 550
200	Gramm	Hartweizengrieß
1/2	Würfel	Frischhefe
1	Essl.	Zucker
550	ml	Wasser (lauwarm)
100	ml	Olivenöl
2	Essl.	Salz

Anleitung:

Das Mehl und den Grieß in eine Schüssel sieben. In der Mitte vom Mehl eine Vertiefung drücken. Frische Hefe, 1 EL Zucker in 100 ml lauwarmen Wasser unter Rühren auflösen. Hefelösung in die Mulde vom Mehl gießen und mit ein wenig Mehl vermischen. Ca. 10 Min. gehen lassen (bis sich Blasen bilden). Salz am Rand der Schüssel zugeben. Nun das restliche lauwarme Wasser mit dem Olivenöl vermischen, hinzugeben und alles gut per Hand kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Bei Bedarf Wasser zugeben und ca. 5 - 10 Minuten per Hand weiterkneten. Teig in die Schüssel legen und zugedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig doppelt so groß ist. Teig noch einmal auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Den Teig in 8 gleich große Kugeln formen und mit einem feuchten Tuch abgedeckt, noch mal ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.