

Pizza - Teig (Einer der Nicht Stundenlang Gehen Muss)

Kategorien: Teige, Backen, Pizza

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
1	Pack.	Trockenhefe
1	Spur	Salz
9	Essl.	Oel
125	ml	(- 200 ml) Wasser

Anleitung:

Das Mehl und die Trockenhefe gut mischen. Dann das Oel und Salz Zugeben. Das Ganze mit den Knethaken durchruehren und dabei Langsam das Wasser zugeben. Wenn sich der Teig von der Schuessel Loest und zu einem Klumpen wird, ist genug Wasser dran. Den Teig Ausrollen und auf ein geeltes Blech geben. (Am besten ist eine Runde Pizzaform). Den Teig ca. 20 min. gehen lassen. (Ich heize Vorher den Ofen auf 50GradC und stelle ihn dann wieder aus. Der Teig Sollte bei nicht mehr als 35GradC gehen.) In der Zwischenzeit kann man Gut den Belag vorbereiten (waschen und schnippeln) und dann die Pizza belegen. Bei 160°C im Umluftherd ist die Pizza dann in 30 min. fertig.