

Pizza - Teig - Grundrezept

Kategorien: Pizza, Grundrezept

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Weizenmehl (Type 550 oder 1050)
30	Gramm	Frische Hefe
250	ml	Lauwarmes Wasser
1/2	Teel.	Salz

Anleitung:

Mehl zum Bestäuben Fett fuer das Blech In die Mitte des Mehls eine Mulde druecken. Zerbroeckelte Hefe und das Wasser hineingeben und leicht verruehren. Teig zuerst mit dem Knethaken des Handruehrgeraets, dann mit den Haenden zu einem glatten Hefeteig verkneten. Teig zugedeckt etwa 30 min. gehen lassen. Salz hinzufuegen und nochmals durchkneten. Eventuell noch etwas Wasser zugeben, so dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Teig etwa 10 Minuten mit den Haenden kneten. Teig dritteln, mit Mehl bestaeuben Und zugedeckt, etwa zwei Stunden an einem warmen Ort gehen lassen Bis er sich verdoppelt hat. Teig nochmal durchkneten und jede Portion etwa 1/2 cm dick Ausrollen. Eventuelle Teigreste zu Kordeln formen und als Rand Um den Teigfladen legen. Tomatenstueckchen und den vorbereiteten Belag fuer die verschiedenen Pizzen darauf verteilen.

In den vorgeheizten Backofen schieben Und bei 250GradC 15-20 Minuten backen.