

## Pizza - Teig - Mamas Bestes Rezept

Kategorien: Pizza, Teig, Küche, Backen

Zutaten für: 1 Rezept

20	Gramm	Frische Hefe
100	ml	Olivenöl
100	ml	Sahne
1/2	kg	Mehl
1	Teel.	Zucker
1	Essl.	Salz
100	ml	Lauwarmes Wasser

### Anleitung:

1. Die Hefe unter Zugabe von Zucker und Salz in dem lauwarmen Wasser auflösen.
2. Danach die restlichen Zutaten nach und nach hinzugeben bis ein toller Pizzateig entsteht.
3. Den Teig abdecken und ca. eine Stunde warten.
4. Danach den Teig ausrollen.
5. Die Pizza im Ofen sollte bei 250 Grad gebacken werden.

Schwierigkeit: Anfänger

Zubereitungszeit: 10 min