

## Pizza - Teig - Mürber

Kategorien: Pizza, Teig, Grundrezept

Zutaten für: 4 Personen

200	ml	Warme Milch
1	Pack.	Trockenhefe
1	Prise	Zucker
500	Gramm	Mehl (halb Weizen Halb Vollkorn)
80	Gramm	Weiche Margarine
2	Teel.	Salz
2		Eier
1	Pack.	Italienische Kräuter (tiefgefroren)

### Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 60 Minuten

Die Trockenhefe in der warmen Milch auflösen, die restlichen Zutaten hinzufügen und gut durchkneten. Anschließend den Teig 45 Minuten an einem warmen Ort (z.B. bei 50°C im Backofen) gehen lassen. Anschließend kann der Teig ausgerollt und nach Wunsch belegt werden. Backzeit ca. 15 bis 20 Minuten bei 200°C Umluft.