

Pizza - Teig

Kategorien: Mehlspeisen, Pizza

Zutaten für: 1 Rezept

1/2		Hefewürfel
		Lauwarmes Wasser
500	Gramm	Mehl
1	Teel.	Salz
50	ml	Olivenöl

Anleitung:

Die Hefe mit etwas lauwarmem Wasser auflösen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, das Salz und das Öl dem Rand entlang begeben, im Mehl eine Vertiefung machen, die Hefe hineingeben, Mehl und Hefe durch Zugabe von mehr Wasser zu einem geschmeidigen, glatten Teig kneten, diesen mit einem feuchten Tuch zugedeckt an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen, entweder ein rechteckiges Kuchenblech oder vier Bleche mit Durchmesser 22 cm) damit belegen, dabei ringsum einen Wulst formen. Den Teig einstechen.