

# PIZZATEIG II - MEIN FAVORIT

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



das Kochbuch.eu

## Zutaten:

für ca. 4 Pizzen mit einem Durchmesser von 30 cm

- 1000 g (glattes) Mehl
- 20 g Hefe / Germ
- 0,55 l Wasser
- 1 Prise Salz
  
- Mehl für die Arbeitsfläche

## Zubereitung:

Die Hefe mit 4 EL lauwarmen Wasser verrühren. Mehl und Salz mischen, danach Wasser und aufgelöste Hefe zugeben, alles auf gut bemehlter Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. 60 Minuten zugedeckt gehen lassen, nochmals durchkneten, weitere 60 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Danach ausrollen und auf mit Öl bestrichene Pizzableche geben. Nach Wunsch belegen und ca. 10 Minuten bei 270° im Ofen backen.