

PIZZATEIG

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

für ca. 2-3 Pizzen mit einem Durchmesser von 30 cm oder 1 Backblech

- 400 g (glattes) Mehl
- 4 EL Milch
- 20 g Hefe / Germ
- 2 TL Zucker
- 1 EL Olivenöl
- 250 ml Wasser
- 1 Prise Salz

- Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Die Hefe mit 4 EL lauwärmer Milch verrühren. Mehl mit Zucker und Salz mischen, danach die übrigen Zutaten zugeben, alles auf gut bemehlter Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen, nochmals durchkneten, ausrollen und auf mit Backpapier belegte Pizzableche oder das Backblech geben. Nach Wunsch belegen und ca. 15 Minuten bei 220° im Ofen backen.