

Rezept für Italienischer Pizzateig

von
Thorben Dierkes

10. Januar 2017

1 Zutaten

- 500ml lauwarmes Wasser
- 925g Mehl
- 40g Hefe
- 20g Salz
- 25ml Öl
- 1 Prieser Zucker

2 Zubereitung

Im lauwarmen Wasser die Hefe und das Olivenöl mit dem Salz und Zucker auflösen. Dann das Mehl hinzufügen und einen glatten Teig kneten. Eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, zusammenkneten und abgedeckt im Kühlschrank 2 Tage ruhen lassen.

Nun kann man vom Teig eine herrlich frische Pizza herstellen. Belegen kann man diese nach Belieben, natürlich sollten die Tomatensoße und der Käse nicht fehlen.

Ich habe sie schon auf einem Blech sowie auf verschiedenen runden Pizzaformen gebacken. Sie wird immer supertoll und schmeckt original wie von meinem Lieblingsitaliener.

Wenn man die Menge entsprechend reduzieren möchte, ist das auch kein Problem. Die Menge der Hefe habe ich jedoch immer bei 40 g gelassen.

Am besten gelingt die Pizza, wenn man den Ofen sehr gut auf der höchstmöglichen Temperatur vorheizt!

Der Teig reicht für 6 runde Pizzen.