

Pizzateig

Zutaten:

250ml lauwarmes Wasser

1 EL Zucker

1 Würfel Hefe

500g Mehl

1 EL Salz

1 Prise Muskat

2 EL Olivenöl



Zubereitung:

Wasser, Zucker und Hefe in eine Schüssel geben. Gut verrühren, bis es schäumt und im Warmen 15 Minuten stehen lassen

Mehl, Salz, Muskat und Öl mischen und das Hefewasser zugießen, dabei mit dem Kneithaken zu einem glatten Teig verkneten.

Zugedeckt im angewärmten Ofen (50°C) noch mal eine halbe Stunde gehen lassen.

Backpapier aufs Backblech legen und mit etwas Öl bepinseln.

Mehl darauf stäuben und den Teig von der Mitte aus mit einem bemehlten Löffel durch leichtes Drücken auf dem Blech verteilen.

Belegen und im vorgeheizten Backofen (erst Unterhitze!) 10 min bei (umstellen auf Ober- und Unterhitze) 220°C und 30 min bei 190-200°C backen.

Kürzere Zeiten bei weniger Belag als auf dem Bild zu sehen.... :)