

Selbstgemachter Pizzateig

Selbstgemachter Pizzateig ist viel zu aufwendig? Das finden wir und die Frechen Freunde überhaupt nicht, denn dort gibt es ein ganz besonders einfaches Rezept original aus Italien.

Zutaten für 4 Portionen

- 390 g Weizenmehl
- 180 ml Wasser
- 1 Päckchen Hefe
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Salz



Belag nach Belieben, z.B. Tomatensoße, frisches Gemüse aus dem eigenen Garten, geriebener Käse, Champignons, Oliven oder Mais

1. SCHRITT

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. SCHRITT

Mehl, Trockenhefe, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben. Lauwarmes Wasser dazugeben und so lange mit dem Handrührgerät (Knethaken) kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Die Schüssel mit einem Geschirrhandtuch abdecken und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er die doppelte Größe angenommen hat.

3. SCHRITT

Anschließend noch einmal mit den Händen durchkneten. Je nach Konsistenz entweder noch etwas Wasser oder Mehl hinzugeben.

Der Teig soll sich am Ende gut ausrollen lassen, darf dabei aber nicht zu klebrig sein.

4. SCHRITT

Jetzt den Pizzateig auf einem Backblech ausrollen und im Anschluss die Tomatensoße darauf verteilen und ganz nach Geschmack belegen.

Dann heißt es ab in den Ofen für ca. 20-25 Minuten.