

Pizzateig

- 500 g Mehl
1 ½ Teelöffel Salz
½ Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt alles in einer Schüssel mischen
ca. 2 Esslöffel Oliven- oder Sonnenblumenöl
3 ¼–3 ½ dl lauwarmes Wasser begeben, mit einer Kelle oder den Knet-
haken des Handrührgerätes mischen.
Zu einem weichen, glatten Teig kneten.
Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std.
um das Doppelte aufgehen lassen.

für 2 Pizzas von ca. 30 cm Ø oder
für 1 grosse, rechteckige Pizza

