

Pizzateig

400 g Weizenmehl
(Mischung aus Typ 550 und 1050)
160 ml Wasser, lauwarm
2 EL Öl
1 TL Hefe
1 TL Salz



Alle Zutaten in der Küchenmaschine mindestens 5 Minuten kneten,
dann in der Mikrowelle mit feuchtem Tuch abgedeckt gehen lassen
(bei 100 Watt ca. 3 x 5 Minuten + Stehzeit),
bis sich das Volumen verdoppelt hat,

Backofen vorheizen auf 220°C Ober-/Unterhitze
Backblech fetten und mehlen.

Teig ausrollen für 1 Blech,
Nach Geschmack belegen.

Ca. 12 Minuten bei 220°C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen backen.
12 - 20 Minuten, je nach Belag

Mit 200 ml Wasser im Backautomaten Programm 12

Martin

1000 g Mehl
600 ml Wasser
Hefe
Salz
Öl