



Selbstgemachter Pizzateig

Zutaten

500 g Weizenmehl Typ 550 (oder italienisches „Tipo 00“)	2 TL Meersalz
200 ml lauwarmes Wasser	1 Prise Zucker
½ Würfel frische Hefe	
3 EL Olivenöl	

Zubereitung

Für 4 Pizzaböden:

Mehl sieben, in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen, 5 Minuten ruhen lassen und dann in die Mulde geben. Die Zutaten behutsam vermengen und zu einem geschmeidigen Teig kneten, dabei schrittweise Olivenöl und Salz hinzugeben.

Den Teig anschließend in 4 gleiche Teile aufteilen und daraus jeweils runde Kugeln formen. Die Teiggugeln in einer großen, mit Mehl bestäubten Schüssel an einem warmen Ort mindestens eine halbe Stunde aufgehen lassen.

Anschließend die Teiggugeln auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit den Handflächen einen etwas dickeren Rand formen. Jetzt können Sie die Pizzaböden nach Wunsch belegen.