

Pizzateig – flott gemacht

Auf der Suche nach einem Rezept für einen Pizzateig bin ich irgendwann mal über dieses hier gestolpert. Es hat uns sehr gut gefallen und lag bisher auf einem Schmierzettel irgendwo in der Rezeptebox herum. Endlich hab ich es mal geschafft das zu digitalisieren. Vermutlich wird jeder Italiener die Hände über dem Kopf zusammen schlagen, aber für ne Backofenpizza ist das ganz ok.

Die Zutaten (für ein normales Backblech):

- 400 Gramm Mehl
- ein Würfel Hefe oder 2 Tütchen Trockenhefe
- 4 EL Olivenöl
- 1/2 TL Salz
- 250 ml lauwarme Milch

Mehl durchsieben, den Hefewürfel in die lauwarme Milch ein bröckeln (bei Trockenhefe einfach zum Mehl streuen), Salz, Olivenöl und die Milch-Hefe-Mischung dazu, alles ausgiebig kneten bis man einen glatten Teig hat (ich nehme dazu meine Küchenmaschine weil ich von Haus aus faul bin) und dann den Teig 30 Minuten lang gehen lassen. Teig ausrollen und belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 275 °C Ober- & Unterhitze für etwa 8-10 Minuten backen.

Guten Appetit!