

# Pizzarezept

Pizzateig von der Migros super!!!

Oder Teig selber machen:

300g Mehl  
20g Hefe  
1½ - 2 dl Wasser

Das Mehl sieben. Eine Mulde machen. Die Hefe mit 2-3 EL lauwarmem Wasser verrühren, in die Vertiefung 1 TL Salz geben und soviel Wasser beifügen, dass ein weicher Vorteig entsteht.

Zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen. Inzwischen das Salz im restlichen Wasser auflösen.

Wenn der Vorteig aufgegangen ist, den Teig mit der vorbereiteten Flüssigkeit, von der man ab und zu etwas beigibt, gründlich kneten, bis er nicht mehr an Tisch und Händen klebt.

Eine Schüssel mit wenig Öl bestreichen, den Teig hinein legen, mit einem Tuch bedecken und bei Küchentemperatur aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Teig ganz dünn ausrollen.

Pizzateller aus der „töpferei an der aare“ in den heissen Backofen schieben und Backofen auf 250 Grad aufheizen.

Hitzebeständigen Untersatz für Pizzastein bereitstellen.

Wenn der Pizzateller heiss ist, nach ca 10 Minuten, Pizzateller herausnehmen, Teig darauflegen, mit Käse, Tomaten, Schinken, Kapern, Oliven etc. belegen und sofort wieder in den Ofen schieben und ca. 10 Min backen.

Viel Spass und e Guete

