

Pizza-Teig

(1 Kuchenblech für ca. 3-4 Personen)

Zutaten: 250 g Weismehl
 1.5 TL Salz
 1 Briefchen Trockenhefe
 1.5 dl lauwarmes Wasser
 2 EL Rapsöl

Zubereitung:

Das Mehl und die Hefe gut vermengen. Salz, Wasser und Öl begeben und gut kneten.

Den Teig mit einem nassen Tuch zudecken und mindestens 1-2 Stunden, besser über Nacht aufgehen lassen (nicht im Kühlschrank). Vor dem Weiterverarbeiten nochmals gut durchkneten.

Den Teig dünn auswallen und nach Wunsch belegen.
(Tomatensauce muss sehr dick sein)

Die Pizza 20 bis 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen (200°C Ober- und Unterhitze).