

Pizzateig, klassisch

Brot/Teigtyp Normal

Programm Teig

Zutaten

1 TL Trockenhefe

400 g Weizenmehl Type 405 500

200 ml Wasser 250

1 TL Zucker

4 EL Olivenöl 5

1 1/2 TL Salz

Tip: Wenn Sie spezielle Pizen (beispielsweise mit Schinken, Champignons, Salami oder Thunfisch) zubereiten wollen, empfiehlt es sich, gleich beim Einkauf auf die entsprechenden Zutaten zu achten. Tomatenmark benötigen Sie in jedem Fall.

Zubereitung

1 Den fertigen Teig aus der Maschine nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten.

2 Ein Backblech mit Olivenöl ausstreichen, den Teig dünn auswellen und darauf legen. Den Teig etwa 20 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

3 Den Pizzateig nach Belieben belegen. Die Pizza etwa 20 Minuten fertig backen.