

# Pizza

## Hinweise:

- Dieses Rezept ist für ca. 3 Bleche bzw. ca. 8 Pizzen

## Zutaten:

- 30g Salz
- 600ml Wasser
- halber Würfel frische Hefe
- 1kg Mehl + 100g zum formen
- 50ml Olivenöl
- ½ EL Zucker
- Pizzabelag

## Zubereitung

- Das Salz im Wasser auflösen.
- Die Hefe in ca. 900g des Mehl bröseln
- Das Salzwasser in das Hefe-Mehl-Gemisch einarbeiten und die anderen 100g nach und nach hinzugeben bis der Teig nicht mehr klebt
- Nun den Zucker und das Olivenöl in den Teig kneten
- Den Teig mindestens 1,5h gehen lassen bis maximal 3h
- Den Backofen auf 250°C vorheizen
- Den Teig für runde Pizzen in ca. 250g Kugeln aufteilen und diese dann auf einer bemehlten Fläche zu Pizzen formen, dies am besten mit den Händen. Hierfür von innen nach außen drücken und darauf achten dass ein Rand bestehen bleibt
- Die Pizza belegen und dann bis zur gewünschten bräune Backen (ca. 5-10min)