



Rezept online aufrufen

Pizzateig

italienisches Rezept, knusprig dünner

Boden, reicht für 3 oder 4 runde Pizzen oder ein Blech

Der Teig reicht für 3 oder 4 runde Pizzen oder ein Blech.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mindestens 5 Min. gut durchkneten. Den Teig ca. 30 Min. gehen lassen. Anschließend in 3 - 4 Portionen teilen, die jeweils zu Kugeln geformt werden.

Nun kann es losgehen mit dem Auswellen und Belegen.

Der Teig ist für jegliche Weiterverarbeitung geeignet - ob im Backofen (220°C, ca. 15 - 20 Min.), auf einem Pizzastein (250°C, ca. 10 - 15 Min.) oder in einer Elektropfanne (Stufe 3, erste Seite 3 Min., dann wenden, belegen und noch einmal 3 Min. von der anderen Seite). Sofort servieren.

Ich habe das Rezept von einer italienischen Freundin.

Arbeitszeit	ca. 15 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach
Kcal p. P.	ca. 1835



Zutaten für 1 Portionen:

500 g	Mehl
4 g	Hefe, frische
2 EL	Olivenöl
300 ml	Wasser, lauwarmes
10 g	Salz

Rezept von: bibberle