

Grundrezept Pizzateig

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 15 Min.



Zutaten:

Pizzateig:

300 g gesiebtes glattes Mehl
oder Pizzamehl

½ Pck. Dr. Oetker Germ

1 gestr. KL Salz

180 ml lauwarmes Wasser

4 EL Speiseöl

Wie mache ich einen Pizzateig?:

1 Pizzateig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Salz, Wasser und Öl dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig nach dem Gehen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken von rechts und links zur Mitte hin einschlagen). Den Teig zu einer Kugel bzw. 4 Kugeln formen und abgedeckt ca. 10 Min. gehen lassen.

Backrohr vorheizen:

Das Backrohr mit dem Backblech auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

- 3 Die Teigkugeln auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig von innen nach außen zu Pizzen formen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Große Pizza: Den Teig rechteckig auf Backblechgröße formen.

Kleine Pizza: Den Teig in vier Teile teilen und rund oder eckig formen.

4 Pizzen belegen:

Die Pizzen beliebig belegen, aber den Rand dabei aussparen. Die Pizzen mithilfe einer Pizzaschaufel auf das heiße, mit Backpapier ausgelegte Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des Rohres schieben. Die Backzeit ist vom Belag und Größe der Pizzen abhängig.

Ober-/Unterhitze 250 °C

Heißluft 230 °C

Backzeit: ca. 10 - 20 Minuten