

Pizzateig

2 Stück



gelingt leicht

bis zu 10 Min.



Zutaten:

Pizzateig:

½ Pck. Dr. Oetker Germ
¼ l Wasser
500 g glattes Mehl
ca. 1 KL Zucker
ca. 1 KL Salz
ca. 4 EL Olivenöl

1 Pizzateig:

Germ mit Wasser in einer Schüssel verrühren. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) ca. 10 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem Geschirrtuch abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

Den Teig nach dem Gehen kurz durchkneten, halbieren und zu Kugeln formen. Die Teigkugeln auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, auf ein Pizzablech oder ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und beliebig belegen. Die Pizzen in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 220 °C

Heißluft 200 °C

Backzeit: ca. 12 - 15 Minuten

Kanada: Pizza Toronto:

Diese Pizza ist mit dem beliebten kanadischen Snack Poutine belegt. Das sind Pommes Frites mit Käse und Sauce.

Korea: Pizza Bulgogi:

Der Bulgogi wird mit Rindfleisch in einer würzigen Marinade und Frühlingszwiebeln zubereitet.



Dr. Oetker Österreich

Deutschland: Pizza Hermann:

Die Pizza mit gewürfeltem faschierten Braten (falscher Hase) und Sauerkraut belegen und mit süßem Senf, Schnittlauch und Röstzwiebeln garnieren.

Frankreich: Pizza Savoir Vivre:

Die Pizza mit Crème fraîche bestreichen und mit Ziegenkäse und Mozzarella belegen. Mit Honig und Thymian servieren.

Mexiko: Pizza Mexicana:

Die Pizza mit Faschiertem, Käsesauce, Salsa, roten Zwiebeln, frischer Avocado und Jalapeños belegen.

