

## Pizzateig

---

### Zutaten:

300 g	Pizzamehl Tipo 00
2 EL	Öl
1 TL	Salz
1 Prise	Zucker
150 ml	lauwarmes Wasser (ca.)
1 Pck.	Hefe (Trockenhefe) oder ½ Würfel frische Hefe

Der Teig kann im  
Kühlschrank bereits fertig  
zubereitet bis zu 12 Stunden  
gelagert werden, dabei bildet  
sich ein intensiveres  
Teigaroma!

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander verkneten. Anschließend gut abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 – 45 Minuten gehen lassen. Den Pizzateig auf einem mit Backpapier ausgelegten oder eingefetteten Blech ausrollen und mit der Sauce bestreichen. Nun noch mit Wurst, Käse Gemüse etc. nach Belieben belegen. Im vorgeheizten Backofen mit Ober- und Unterhitze bei 220°C oder Umluft bei 200°C ca. 20 – 25 Minuten backen.

