

Pizzateig (2 Portionen)

500 gr	Mehl (Typ 405)
2.5 dl	lauwarmes Wasser (245 gr)
0.4 dl	Milch (50 gr)
1 ½ TL	Kristallzucker (10 gr)
3 EL	Olivenöl (30 gr)
1 TL	Salz (10 gr)
1 Päckchen	Trockenhefe

ZUBEREITUNG V1 Trockenhefe

1. Das Mehl in eine Schüssel geben (gesiebt)
2. Trockenhefe begeben mischen
3. Lauwarmes Wasser + Milch + Zucker + Olivenöl + Salz vermischen

ZUBEREITUNG V2 Hefe

1. Das Mehl in eine Schüssel geben (gesiebt).
2. Lauwarmes Wasser + Milch + Zucker + Hefe in eine Schüssel geben, gut verrühren 15 Min. stehen lassen
3. Olivenöl + Salz zugeben gut verrühren.

ZUBEREITUNG

1. Die Flüssigkeit über das Mehl giessen
2. Stufe 3 gut verkneten mit dem Knethaken (10 Min.)
3. Sollte der Teig kleben, einfach mehr Mehl zufügen.
4. Nach 5-10 Min. von Hand kneten, so wird der Teig glatt und geschmeidig.
5. Bei 30 Grad zugedeckt in den Ofen für ca. 30-40 Minuten dadurch verdoppelt er sein Volumen.
6. Nun den Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und nach Belieben belegen
7. Pizzastein im Ofen aufheizen Stufe 2 Pizza/Wähenstufe 20 Min. bei 230 Grad
8. Pizza je nach Rezept belegen.
9. Pizza im Ofen ausbacken Stufe 2 Pizza/Wähenstufe 230 Grad 16 Min.