

# PIZZATEIG

FÜR 6 PIZZEN

---

## So wird´s gemacht:

### Zutaten:

1000g Lerchenmühle Pizzamehl Type 00  
600g Wasser kalt  
2g frische Germ  
30g Salz  
50g Olivenöl

- Kaltes Wasser mit 500g Mehl vermischen und 20 Minuten gehen lassen
- Das restliche Mehl und das Salz untermischen und den Teig 10 Minuten schnell kneten
- Nun den Teig 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen, in 6 Portionen teilen und rund formen
- Die Teiglinge in einem luftdichten Behälter 20 Stunden im Kühlschrank gehen lassen (auch längere Gehzeit möglich)
- Am Backtag die Teiglinge 3 Stunden vor Backbeginn aus dem Kühlschrank nehmen und nach Belieben verarbeiten

*TIPP: Die Teiglinge können auch gut eingefroren werden!*