

PIZZATEIG

FÜR 4 PIZZEN

BACKZEIT: 20 MINUTEN

So wird's gemacht:

Zutaten:

1000g Lerchenmühle Pizzamehl
Type 00
3 TL Salz
1 EL Zucker
700 ml Wasser
50g Butter
1 Würfel Germ

- Lauwarmes Wasser in einen Knetkessel geben, Zucker und Germ auflösen, dann mit den restlichen Zutaten zu einem weichen Teig verarbeiten
- Aufgehen lassen, bis er sich ca. verdoppelt hat.
- Den gut aufgegangenen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, kurz durchkneten.
- Den Teig in 4 Teigstücke teilen, rund formen und dann jedes Teigstück auf einem Backblech möglichst gleichmäßig und dünn auseinanderdrücken.
- Ganz nach Belieben belegen.
- Bei 220°C ca. 20 Minuten backen.

TIPP: Wenn das Backrohr mehr Hitze hergibt, gern höher aufschalten und die Backzeit dafür etwas verkürzen