

Einfacher Pizzateig

Wenn die Lust auf Pizza kommt, bietet sich dieses Rezept an: Einfacher Pizzateig ist die ideale Basis für ein leckeres Essen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 kg	Mehl
4 EL	Olivenöl
1 TL	Salz
2 Packungen	Trockenhefe
520 ml	Wasser
1 TL	Zucker
1 Prise	Oregano

Zubereitung

1. Für den einfachen Pizzateig den Backofen auf 220°C vorheizen. Mehl, Olivenöl, Salz, Hefe, Wasser und Zucker zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf ausrollen. Mit beliebigen Zutaten belegen und mit Oregano würzen.

Tipp

Der einfache Pizzateig kann auch gut früher vorbereitet und dann bis zur Verwendung einige Zeit später kühl gelagert werden.