Grundrezept für Pizzateig

Bei diesem besonderen Grundrezept für Pizzateig wird Honig als Zutat verwendet. Ein köstliches Rezept für Pizzafans.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

500 g	Mehl
40 g	Germ
250 ml	Wasser
1 EL	Salz
1 EL	Honig
2 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Jeder kann den italienischen Klassiker in die heimische Küche bringen und mit dem **Grundrezept für Pizzateig** beginnen. Zuerst Honig und Germ in etwa 1/3 des lauwarmen Wassers auflösen. Mischung mit einem Knethaken unterheben. Zudem den Rest des Wassers mit einkneten, bis der Teig sich von allein von der Wand der Schale ablöst. Dieser Vorgang nimmt circa 5 Minuten in Anspruch. Teig aus der Schale nehmen, weitere 3 Minuten von Hand kneten, so entsteht ein seidiger Teig. Abgedeckt an einem warmen Ort für 30 Minuten ruhen lassen.

2. Anschließend den Teig in Teile trennen und diese weitere 3 Minuten kneten. Mit den eigenen Handballen 1 Minute die Teiglinge rollen und die Teigkugeln wieder 15 bis 20 Minuten ruhen lassen.

3. Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze anheizen. Pizzateig auf beliebige Größe hin ausrollen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech platzieren. Mit dem gewünschten

Belag im Ofen für circa 12 bis 15 Minuten backen.

Tipp

Das Grundrezept für den Pizzateig lässt sich vorbereiten und bis zu zwei Tage in Klarsichtfolie gewickelt im Kühlschrank platzieren.