

Pizzateig-Grundrezept

Mit dem Pizzateig-Grundrezept bekommt man die Grundlage für jeden gewünschten Belag. Auch Kindern macht das Pizzabacken nach diesem Rezept viel Spaß.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

| | |
|--------|------------------------|
| 500 g | Mehl |
| 50 g | Hefe |
| 250 ml | Wasser (lauwarm) |
| 1 EL | Salz |
| 1 EL | Zucker |
| 2 EL | Olivenöl |

Zubereitung

1. Das **Pizzateig-Grundrezept** bildet die Basis für jedes Pizzarezept. Mit dem Dampfli starten, dafür Hefe und Zucker in etwas lauwarmes Wasser geben und darin auflösen.
2. Mehl, Öl und Salz vermischen und unter das Dampfli geben. Rest des Wassers hinzugeben und alles gut miteinander verkneten. Alternativ ein elektrisches Rührgerät oder eine Küchenmaschine verwenden. Der Teig ist erst dann fertig, wenn er sich von der Schüssel löst.
3. Ein sauberes Küchentuch mit lauwarmem Wasser benetzen. Tuch auswringen und über den Pizzateig legen, diesen an einen warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
4. 4 Teigkugeln ausformen und diese kräftig kneten. Der Teig muss eine weiche Konsistenz erhalten. Ein Küchentuch mit Mehl bestäuben und die Teigstücke weitere 30 Minuten ruhen lassen.
5. In der Zwischenzeit Backofen auf 200 Grad einstellen. Pizzakugeln auseinanderziehen oder zur Pizzaform ausrollen. Mit beliebigen Zutaten belegen.

6. Rund 15 Minuten backen lassen, auf Tellern anrichten und servieren.

Tipp

Dieses Pizzateig-Grundrezept lässt sich nach eigenem Belieben abändern.