

# Pizzateig im Thermomix

Das Grund-Rezept für Pizzateig im Thermomix ist denkbar einfach und in wenigen Schritten rasch zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

500 g	Mehl
1 Würfel	Germ
250 ml	Wasser
2 EL	<a href="#">Honig</a> (flüssig)
1 TL	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für den **Pizzateig** das Mehl, zerbröselte Germ, Wasser, Honig und Salz in den Thermomix geben.
2. Die Zutaten 3 Minuten auf Knetstufe kneten lassen.
3. Den Teig in eine Schüssel geben, mit Geschirrtuch abdecken und an einen warmen Platz in der Küche zirka 45 Minuten gehen lassen.
4. Danach dünn ausrollen und je nach Belieben belegen.

## Tipp