

Pizza Teig, Hefeteig für jeden Tag



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 1:10 h
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '1:10 h', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '8', 'yield' : " } });
```

Einfach, schnell, gelingt immer

Zutaten

- Vorabbemerkung:
- Grundsätzlich ist es für ein gutes Gelingen eines Hefeteiges wichtig, dass sowohl die Raumtemperatur und die Zutaten ca. 22° C warm sind.
- Ausreichend für ein Haushalts - Backblech:
- 500 g Mehl
- 20 g frische Hefe
- 1 Prise Salz
- 3/8 l warmes Wasser
- 30 g Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweisen in folgenden Schritten:

Schritt2

Die frische Hefe in 3 - 4 El von dem lauwarmen Wasser auflösen.

Schritt3

Salz und Olivenöl dazu geben, mit etwas Mehl in der Mitte, zu einem „Vorteig“, verarbeiten.

Schritt4

Etwa 1/2 Std. an einem warmen Ort, abgedeckt,, "aufgehen lassen“.

Schritt5

In mehreren Schritten, mit dem restlichen Wasser, (In der Küchenmaschine oder von Hand), zu einem möglichst glatten Teig verarbeiten.

Schritt6

Zu einer Kugel formen, etwas einölen, an einem warmen Ort, mit einem Küchentuch abgedeckt, ca. 1/2 - 1 Stunde aufgehen lassen.

Schritt7

Der Teig wird sich vom Volumen her ,nahezu verdoppeln.

Schritt8

Recht dünn ausrollen, auf ein gefettetes Backblech anpassen, noch einmal abgedeckt aufgehen lassen.

Schritt9

Belegen und bei ca.180 ° C ca. 5 - 6 min. backen.

Rezeptart: Sonstige **Tags:** hefeteig, Pizza

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pizza-teig-hefeteig-fuer-jeden-tag/>