

Pizza-Rezept



Du brauchst für den Teig folgende Zutaten:

300ml Wasser



600g Mehl



20g Hefe



1 Prise Salz



2 Esslöffel Öl



Für den Belag brauchst du noch:

1 Dose Tomatensoße



Streuselkäse



andere Zutaten nach Wahl



Zuerst folgen wir wieder dem Grundrezept für Hefeteig:

1. Gib lauwarmes Wasser in einen Behälter und brösel die Hefe hinein. Rühre, bis die Hefe sich aufgelöst hat.
2. Gib den Großteil des Mehls zur Flüssigkeit hinzu. Beginne die Zutaten zu vermischen. Gib nach und nach das restliche Mehl hinzu.

Tipp: Wenn du noch einen Teelöffel Zucker zum Teig hinzugibst, geht er schneller.

3. Knete den Teig mit den Händen etwa 5 Minuten gut durch. Die Wärme deiner Hände tut der Hefe gut und hilft ihr ebenso beim Gehen.
4. Decke den Teig ab und lasse ihn für 30 Minuten an einem warmen Ort stehen.

Tipp: Im Winter kannst du den Teig neben eine Heizung stellen. Achte darauf, dass der Teig nicht nahe einer Tür steht. Hier kann es ziehen.

So geht es weiter:

1. Wenn der Teig gegangen ist, gib das Salz und das Öl hinzu und rühre sie gut unter.
2. Knete den Teig anschließend nochmal 5 Minuten gut durch, bis er weich und geschmeidig ist.

Tipp: Bleibt der Teig zu fest, gib noch etwas lauwarmes Wasser hinzu. Wird er zu weich und klebrig, knete wieder etwas Mehl in den Teig ein.



3. Decke den Teig erneut ab und lasse ihn nochmal für 30 Minuten gehen.



4. Knete den Teig noch einmal durch, bevor du ihn ausrollst.



Nun kannst du die Pizza belegen:

1. Rolle den Teig mit einem Nudelholz aus. Lege Backpapier auf ein Ofenblech und packe den Teig darauf.



2. Bestreiche den Teig zunächst mit Tomatensoße.



3. Nun kannst du die Pizza mit weiteren Zutaten deiner Wahl belegen. Zum Schluss streuselst du den Käse über die Pizza.



4. Nun muss die Pizza nur noch in den Ofen. Heize diesen zunächst auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vor. Lasse dann die Pizza etwa 20 Minuten lang backen.



Fertig! Lass es dir schmecken.

