



Raclette Pizzateig



Arbeitszeit: 10 Min



Koch- & Backzeit: 5 Min



ca. 12 Stk.



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Flüssigen Pizzateig

- 250g Weizenmehl Typ 550 / Pizzamehl
- 5g Salz
- 12g Zucker
- 25g Olivenöl
- 275g Wasser
- 15g frische Hefe, oder 5g Trockenhefe

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und 10 Min stehen lassen. Den Pizzateig auf die heiße Platte auf dem Raclette geben und bis zur gewünschten Bräune backen. Dann die Pizza in das Pfännchen schieben, mit Tomatensoße und Käse belegen und backen bis der Käse geschmolzen ist. Tipp: Den Pizzateig erst unmittelbar vor dem Zubereiten auf dem Raclette anrühren, wegen der Hefe.

