




## Pizzateig Rezept — leckere Pizza selber machen



 Arbeitszeit: -

 Koch- & Backzeit: -

 Rezept ist für 2  
Backbleche

 Schwierigkeit: Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 660g Pizzamehl Typo 00
- 2 gehäufte TL Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 425ml lauwarmes Wasser

### Zubereitung

Dieser Pizzateig legt die perfekte Grundlage für deine Lieblingspizza. Der Teig ist vielseitig, einfach zuzubereiten und garantiert den authentischen Geschmack, den du dir wünschst.

#### Zubereitung des Pizzateigs in 6 Schritten

**Trockene Zutaten mischen:** Gib das Mehl, Salz, die Trockenhefe und den Zucker in eine große Schüssel. Vermische die Zutaten gründlich, sodass die Hefe gleichmäßig im Mehl verteilt ist.

**Wasser hinzufügen und Teig kneten:** Gieße das lauwarme Wasser nach und nach in die Schüssel und vermenge die Zutaten mit einem Holzlöffel oder den Händen, bis ein Teig entsteht. Knete den Teig anschließend für etwa 10 Minuten, bis er geschmeidig und elastisch ist. Dieser Schritt sorgt für die richtige Konsistenz und Dehnbarkeit des Teigs.

**Teig ruhen lassen:** Forme den Teig zu einer Kugel und lege ihn zurück in die Schüssel. Decke die Schüssel mit einem feuchten Küchentuch oder Frischhaltefolie ab. Lass den Teig an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen, bis er sichtbar aufgegangen ist und sein Volumen fast verdoppelt hat.

**Teig ausrollen und vorbereiten:** Nach der Ruhezeit nimmst du den Teig aus der Schüssel und rollst ihn auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche aus. Je nach Vorliebe kannst du den Teig dünn für eine knusprige Pizza oder etwas dicker für eine fluffigere Variante ausrollen. Lege den ausgerollten Teig auf ein gefettetes Backblech oder direkt auf einen Backstein, wenn du einen besonders knusprigen Boden möchtest.

**Pizza belegen:** Belege den Teig nach Belieben. Klassisch startest du mit Tomatensauce und Käse, gefolgt von deinen Lieblingszutaten wie Gemüse, Schinken oder Salami. Deiner Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt.

**Backen:** Heize den Backofen auf 220 °C vor. Backe die Pizza auf dem Backblech für 15-25 Minuten, bis der Teig goldbraun und knusprig ist. Wenn du einen Backstein verwendest, beträgt die Backzeit nur etwa 10 Minuten, da der Stein die Wärme intensiver leitet.






## Pizzateig Rezept — leckere Pizza selber machen



 Arbeitszeit: -

 Koch- & Backzeit: -

 Rezept ist für 2  
Backbleche

 Schwierigkeit: Einfach

### Tipps für den perfekten Pizzateig

- 1. Mehltyp:** Pizzamehl Typo 00 ist besonders fein gemahlen und sorgt für die typische, zarte Konsistenz eines echten italienischen Pizzateigs.
- 2. Wassertemperatur:** Das Wasser sollte lauwarm sein (ca. 30-35 °C), damit die Hefe optimal arbeiten kann.
- 3. Teigruhe:** Lasse den Teig mindestens 30 Minuten gehen – für noch bessere Ergebnisse kannst du ihn auch mehrere Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
- 4. Backstein verwenden:** Ein Backstein sorgt für einen besonders knusprigen Boden und ist eine lohnende Investition für Pizza-Fans.

