



Pizza-Teig



 **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

Alle Zutaten zusammen mischen und etwa 10 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen. Den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Nach Belieben belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei **220°C 15-25 Minuten** backen, auf einem Backstein 10 Minuten. Rezept ist für 2 Backbleche

