

Pizzateig

Lieblingsrezept von Tamara, Köchin EFZ



Zutaten

1000 g Weismehl

3 TL Salz

0.5 St. Frischhefe

6.5 dl Wasser

4 EL Olivenöl

Zubereitung

- Mehl in Schüssel sieben und mit Salz vermischen
- Hefe in lauwarmen Wasser auflösen und mit Olivenöl zu Mehl geben
- Alles durchmischen und 1 h gehen lassen
- Teig auswallen und auf mit Packpapier belegtes Blech legen
- Tomaten Sugo darüberstreichen und nach Herzenslust belegen
- Im Ofen bei 170° C Heissluft ca. 15 Minuten backen

En guete