

Pizzateigrezept für ein Backblech

400 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Trockenhefe
1 TL Salz
1 Prise Zucker
3 TL Olivenöl

Erst alle "trockenen" Zutaten vermengen, dann das Olivenöl (etwas mehr ist auch lecker) darüber gießen. Dann ca. 250 ml lauwarmes Wasser dazugeben und alles gut durchkneten.

Den Teig soll man strenggenommen erst 10 Minuten gehen lassen, dann nochmal kneten und anschließend eine weitere Stunde gehen lassen. Man kann ihn aber auch direkt nach dem ersten Kneten backen.