

PIZZATEIG



Das Rezept stammt von einem Italiener, der eine Pizzeria betrieb. Wo er nun hin ist, oder ob er an seinem eigenen Teig erstickt ist, ist nicht überliefert... Aber das Rezept ist genial !

Zutaten für 4 Personen oder 1 großes Blech :

500g Mehl
250ml Milch
100ml Olivenöl
1 EL Zucker
1/2 TL Salz
1 Packung Hefe (Trockenhefe)

Mehl, Zucker und Salz vermengen. Die Trockenhefe in die leicht angewärmte Milch einrühren und gleich zum Mehl dazugeben. Den Teig nun gut kneten und nach und nach das Olivenöl hinzugeben.

Tipp 1:

Das Einfetten sollte sich erübrigen, da der Teig selber genügend Öl enthält

Tipp 2:

Den Teig bereits einen Tag vorher machen, ihn gehen lassen, noch einmal durchkneten und dann über Nacht in den Kühlschrank stellen und erst zwei bis drei Stunden vor der Zubereitung wieder herausholen.

Tipp 3:

Beim Belegen gehört - in Italien jedenfalls - der Käse direkt auf die Tomatensoße und erst dann die anderen Zutaten. Und wer's ganz genau nimmt, der legt die Salami etc, auch erst nach dem Backen rauf.

Backzeit :

Bei 230° mit Unterhitze und Umluft ca. 20 Minuten.