

# KNUSPRIG FLUFFIGER PIZZATEIG

## 3 MINUTEN UND DANN GEIL...



### 4-6 Pizzen :

500g Pizzamehl (Manitoba)

300g Wasser

20g Salz

14g frische Hefe

7 Gramm, wenn der Teig Zeit hat und über Nacht gekühlt lagert

21 Gramm, wenn er nach zwei Stunden fertig sein soll.

Achtung : Bei Zimmertemperatur dann die Kugeln zügig verarbeiten !

15g Olivenöl

5g Zucker

Die Hefe mit dem Zucker im Wasser lösen und mit einem Drittel des Mehls glatt verrühren.  
Nun erst Salz hinzugeben.

Nach und nach das restliche Mehl einarbeiten und den Teig kneten.  
Dabei das Öl hinzugeben.

Den Teig in der Schüssel abgedeckt 15 Minuten stehen lassen.

Den Teig zur Kugel formen, mit Öl bestreichen und mit Folie bzw. Tuch abgedeckt stehen lassen,  
bis er ca. 50% an Volumen zugelegt hat.

Dann einzelne Kugeln formen und mit Olivenöl bestrichen und unter Klarsichtfolie ruhen lassen.  
Wenn diese sich verdoppelt haben, sind sie fertig zum Backen.  
Bei Einsatz von mehr Hefe → Lagerung unter einem Tuch.

### Backen :

Pizzastufe / Pizzaofen bei Vollgas für 2-3 Minuten

### Hinweise :

4 Pizzen brauchen ca. eine Tüte Mozzarella

1 Dose Tomatensoße

2 Stück Mozzarella (Büffel...)