

Pizzateig

für 2 Stück (à ca 25 - 26 cm Durchmesser) – **mind. 1 Tag vorher zubereiten**

Zutaten

300 g Weizenmehl 550 (200 g Mehl + 100 g Dunst od. Pizzamehl od. [mediterranes Mehl](#))

ca. 180 g Wasser leicht lauwarm

6 g Salz

1,5 g Hefe frisch od. 1 kl. Msp. Trockenhefe (bei längerer Reifezeit max. 1 g Hefe)

1 - 1,5 EL Olivenöl

Zubereitung

Mehl, Salz und Hefe in eine Schüssel geben, Wasser lauwarm zufügen gut verkneten ca. 5 Min. dann Olivenöl langsam zugeben und unterkneten - insgesamt ca. 8 - 10 Min kneten

Eine ausreichend groß Schüssel leicht mit Olivenöl einölen, den Teig hineinlegen und mit einem Deckel (auch leicht innen eingeölt) oder mit Folie abdecken, ca. 1 Std. bei Raumtemperatur anspringen lassen und dann für mind. 12 Std. (besser länger) in den Kühlschrank stellen.

Den Teig kann man einige Tage im Kühlschrank lagern, lassen sich also gut mehrere Portionen im voraus zubereiten, man entnimmt immer nur so viele Teig wie man gerade braucht.

Backofen rechtzeitig vorheizen mind. 250° - Backsteine oder Backblech ebenfalls vorheizen.

Die benötigten Teigmenge entnehmen, wenig Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig kurz durchkneten, zu einer Kugel formen, diese dann abgedeckt Zimmertemperatur annehmen lassen ca. 30 - 60 Min. Teigkugel auf Backpapier legen und grob ausrollen, zieht sich der Teig wieder zusammen, dann nochmals ca. 10 Min. entspannen lassen, den fertig ausgerollten Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und nach Belieben belegen – nicht mehr gehen lassen, im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad 10-15 Minuten backen.

Der vorbereitete Teig hält sich im Kühlschrank ca. 8 -10 Tage.

