



pizzateig

zutaten

500 g Mehl Typ 00
5 g frische Hefe (eher weniger!)
5 g Salz
300 ml kaltes Wasser
Mehl zum Bearbeiten



zubereitung

Hefe im Wasser auflösen, Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten (ca. 10-15 Minuten), in einer mit Teller verschlossenen Schüssel 12 h ruhen/gehen lassen. Teig vor dem Belegen kurz kneten und nochmal 15 Minuten gehen lassen.

Belegte Pizza bei 250 Grad ca. 10 Minuten backen, am besten auf Pizzastein.

