

Pizzateig

Zutaten:

- 500 g Wasser
- 1000 g Mehl
- 100 g Margarine
- 20 g Salz
- 20 g Zucker
- 50 g Hefe
- 50 g Olivenöl
- ½ TL Oregano
- ½ TL Pfeffer

Zubereitung:

1. In ca. 26° warmem Wasser Hefe, Salz und Zucker auflösen.
2. Etwa die Hälfte des Mehles hinzugeben.
3. Mit der Küchenmaschine leicht durchkneten, dann restliches Mehl und die anderen Zutaten zugeben. Teig kneten, bis er schön glatt ist.
4. Dann rausnehmen, zu einer Kugel formen und 30 Minuten ruhen lassen. Dabei mit einer Plastikfolie abdecken.
5. Danach den Teig teilen bzw. auswiegen, die Teiglinge nochmals abgedeckt ca. 15 Minuten liegen lassen und anschließend ausrollen.
6. Erneut 10 Min. ruhen lassen, danach belegen und nochmal 15-20 Minuten ruhen lassen.
7. Dann im Ofen bei 225° (Ober-/Unterhitze) ca. 15 Minuten backen
8. Wenn der Boden leicht Farbe angenommen hat, sind die Pizzen fertig.

Tipp:

- Teiggewicht für runde Pizzen Form Durchmesser 25-30 cm 150 bis 200 g
- Teiggewicht für Pizzazungen 70-80g pro Stück