



**ARBEITSZEIT: 20 MIN | BACKEN: 15 MIN |
RUHEN: 40 MIN**



ZUTATEN

Für 2 Pizzen:

250 ml lauwarmes Wasser
1 Würfel Hefe
1 TL Salz
1 Prise Zucker
2 EL Öl
500 g Mehl und etwas zur
Teigverarbeitung

ZUBEREITUNG

250 ml lauwarmes Wasser in einen Messbecher geben. Hefe hinzufügen und mit einer Prise Zucker und Salz vermischen. 10-15 Minuten ruhen lassen.

Falls keine frische Hefe vorhanden ist, ersetze 1 Würfel Hefe einfach durch 2 Pck. Trockenhefe. Die Schritte bleiben gleich. Beim Kneten 2-3 Minuten länger kneten, um die Trockenhefe zu aktivieren und den Teig schön fluffig werden zu lassen.

Mehl in eine Schüssel geben. Flüssigkeit und Öl dazugeben und mindestens 5 Minuten mit den Knethaken des Handrührgeräts kneten (von Hand mindestens 10 Minuten). Mit den Händen weiterkneten, bis der Teig geschmeidig ist. Schüssel abdecken und an einem warmen Ort (ca. 35°C) 40 Minuten gehen lassen.

Teig halbieren und auf bemehlter Fläche rund ausrollen (Ø ca. 28-30 cm). Ofen auf 240°C (Umluft: 220°C) vorheizen. Zwei Standardbleche (38x45 cm) mit Backpapier auslegen. Teige auf die Bleche legen und Ränder anpassen. Pizzateig nach Wunsch belegen und im Anschluss im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. backen.