

Pizzateig



Portionen	2 Pizzen
Vorbereitung	20 min.
Gehzeit	ca. 55 min.
Backzeit	15 min.

Selbstgemachter Pizzateig aus nur wenigen Zutaten – luftig, knusprig und die perfekte Grundlage für zwei große Bleche, die Du nach Belieben belegen kannst.

Zutaten

Menge	Zutat
250 ml	lauwarmes Wasser
1 Würfel (ca. 42 g)	frische Hefe

Menge	Zutat
1 Prise	Zucker
2 EL	Öl
500 g	Mehl, plus etwas zur Teigverarbeitung
1 TL	Salz

Zubereitung

- Hefe ansetzen:** Lauwarmes Wasser in einen Messbecher füllen. Hefe hineinbröseln und mit einer Prise Zucker und Salz verrühren. 10–15 Minuten gehen lassen.
- Pizzateig kneten:** Das Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Flüssigkeit und Öl über das Mehl geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts mindestens 5 Minuten kneten (von Hand mindestens 10 Minuten lang kneten). Zum Schluss mit den Händen noch einmal wenige Minuten weiterkneten, bis der Teig geschmeidig ist. Die Teigschüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort (ca. 35 °C) etwa 40 Minuten gehen lassen.
- Ausrollen und backen:** Teig halbieren und auf bemehlter Arbeitsfläche rund (Ø ca. 28–30 cm) ausrollen. Ofen auf 240 Grad (Umluft: 220) vorheizen. Zwei Standardbleche (38 × 45 cm) mit Backpapier belegen. Teige auf die Backbleche legen und etwas in die Ränder zurechtdrücken. Jetzt den Pizzateig nach Belieben mit Tomatensoße und verschiedensten Zutaten belegen. Pizza im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen.

Tipp – Keine frische Hefe zuhause? Wenn Du keine frische Hefe zuhause hast, kannst Du 1 Würfel Hefe einfach mit 2 Pck. Trockenhefe ersetzen. Die Schritte führst Du trotzdem ganz normal durch. Beim Kneten solltest Du aber einfach 2–3 Minuten länger kneten, damit die Trockenhefe aktiviert wird und der Teig trotzdem schön fluffig aufgeht.