

Pizzateig nach Jörn Fischer

Zubereitungszeit: 20 - 25 min

Zubehör: Küchenmaschine

Zutaten

925 g Mehl (Typ 405)

10 g Salz

1 Würfel Hefe

1 EL Zucker

500 ml lauwarmes Wasser (unter 37 °C)

25 ml Olivenöl

Zubereitung

Zuerst vermengt man Mehl und Salz in einer Schüssel. Dann drückt man eine Mulde in die Mitte des Mehls und bröseln die Hefe hinein. Den Zucker streut man auf die Hefe und gießt die Hälfte des lauwarmen Wassers darauf.

So lässt man die Schüssel 10 Minuten stehen, damit die Hefe aktiviert wird. Dann schüttet man das restliche Wasser und das Öl dazu. Nun wird alles so lange durchgeknetet, bis ein glatter Teig entsteht. Der Teig ist sofort einsatzbereit.

Für eine Pizza mit einem Durchmesser von 25 cm empfehlen wir ca. 200 g Teig zu nehmen. Dieses Rezept entspricht 6 Pizzen in dieser Größe. Der Teig kann im Kühlschrank auch 1-2 Tage aufbewahrt werden, oder länger auch eingefroren.

