Pizza Teig Deluxe

leicht, schnell & einfach
by Britta

Britta Tegtmeier
Britta.Tegtmeier@web.de
0174/1834114

5 g Hefe
50 g Apfelsaft
270-300 g Wasser
1 TL Reissirup
500 g Dinkelmehl Type 630
30 g Olivenöl
10 g Salz

Hefe im Apfelsaft auflösen.
Restliche Zutaten dazugeben und zu einem weichen und noch
etwas klebrigen Teig 6 Minuten verkneten.

TM Zubereitung:
Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 5 Minuten/Knetstufe
Den Teig in die große Edelstahl Schüssel geben und 2 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.
Zwischendurch, 2-3 mal in 30 Minuten Takt, den Teig mit den nassen Händen ziehen und falten.
Anschließend für 24 Stunden in den Kühlschrank geben.

Dieser Teig lässt sich wunderbar verarbeiten und ist sehr geschmeidig und weich.
Perfekt für Pizza, Pita, Brötchen und auch zum füllen ist er perfekt.

Guten Appetit