Optimaler Pizzateig

White Lady

leicht, schnell & einfach
by Britta

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

500 g Mehl
250 g lauwarmes Wasser
2 EL Öl
1/2 TL Zucker
1/2 TL Salz
4 g Hefe
Emmentaler, Parmesan
Belag nach Belieben

Für die Sauce:
1-2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 Paket passierte Tomaten
Etwas Tomatenmark
Basilikum
Prise Zucker

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 3 Minuten/Teigstufe einstellen.

2 Stunden abgedeckt mit Folie bei Raumtemperatur gehen lassen.

Danach 3 Tage im Kühlschrank lagern (abgedeckt mit Frischhaltefolie).

Für die Tomatensauce, die Zwiebel, die Knoblauchzehen und das Basilikum verkleinern. Passierte Tomaten, etwas Tomatenmark, eine Prise Zucker, Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl hinzufügen und miteinander verrühren.

Pizza backen: den Backofen auf der höchsten Stufe (250 Grad und mehr) vorheizen, Pizza beliebig belegen, Pizza einschieben und ca. 8-10 Minuten bei voller Temperatur backen.

Guten Appetit!