



Pizzateig - Grundrezept für Thermomix®

Rezept für: 3 Portionen

Zutaten:

für 1 Blech oder 9 Stück Minipizzen

350 g Mehl, (ich nehme Type 550)
170 g Wasser, lauwarm(!)
25 g Olivenöl
1 TL Salz
1/2 TL Zucker
1/2 Würfel Frischhefe (21 g) oder 7 g

Frischhefe

Die Teigmenge kann natürlich auch verdoppelt werden, dann reicht die Menge für 4 Portionen.

Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in den Mixtopf (es funktioniert auch prima mit der doppelten Menge, dann für zwei Bleche) und bereiten Sie in 1,5 Minuten/Teigstufe den Hefeteig (doppelte Menge: 2 Minuten) zu. Danach nehmen Sie den Teig aus dem Thermomix und lassen Sie ihn 15-30 Minuten mit einem Tuch abgedeckt gehen. Anschließend den Backofen auf 200°C vorheizen, den Teig nochmal kurz durchkneten und auf die Größe ihres Backblechs ausrollen. Dann legen Sie Backpapier auf Ihr Backblech und legen den ausgerollten Teig darauf. Nun belegen Sie die Pizza nach Belieben und lassen den Teig anschließend nochmals 10-15 Minuten gehen. Am Schluss wird die Pizza auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten bei 200°C gebacken.

Übrigens: Sie können den Pizzateig auch am Vortag vorbereiten und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen – so wird er besonders feinporig und ist am nächsten Tag auch schnell zubereitet. Mein Tipp: Statt den Pizzateig auf die Größe eines Backblechs auszurollen, mache ich oft einfach Mini-Pizzen: Ich teile den Teig in 8-9 Portionen, forme jeweils Kugeln daraus und rolle aus jeder Kugel mit dem Nudelholz oder den Fingern kleine Fladen.

Quelle:

<https://www.organisation-mit-sabine.de/grundrezept-pizzateig-mit-tipps-zum-eingefrieren/>