PIZZATEIG

Dieses Rezept ergibt:

1.6 kg Teig (16 Pizzen ø 20 – 25 cm Durchmesser)

Zutaten:

- 1 kg Weissmehl
- 42 g Hefe (1 Würfel)
- 583 ml Wasser
- 30 g Olivenöl
- 20 g Salz

Zubereitung:

- Die Hefe mit einem Teil des Wassers anrühren und zum restlichen Wasser geben.
- Olivenöl zum Wasser geben und mit dem Mehl zusammen mischen.
- Salz dazugeben und nochmals mischen
- Den Teig auf dem Tisch kneten, bis er nicht mehr klebt, weich und geschmeidig ist.
- In einer Schüssel zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen.
- Wenn der Teig am Vortag gemacht wird, nur die Hälfte der Hefe nehmen.

Brügger Holzofen | Thalstrasse 1 | CH–3114 Wichtrach | T 031 781 24 32
info@bruegger-holzofen.ch | bruegger-holzofen.ch