



Pizzateig

- 1 kg Pizzateig (ergibt 4 Pizzas oder 2 Pizzas 500 gr. Und Brötchen)
- 1 Esslf. Salz
- 30 g Hefe
- 6 dl Wasser oder 5 dl Wasser und 1 dl Milch (handwarm)
- 2 Esslf. Olivenöl
- 1 Teelf. ital. Kräutermischung, nach Belieben

Für den Teig Mehl und Salz mischen, nach Belieben Kräuter begeben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe im Wasser auflösen und mit dem Öl zum Mehl in die Mulde giessen. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.

Praktischer Tipp: Für die Pizza benötigter Teig auf einem bemehlten Blechreinpapier mit dem Wallholz ca. 5mm dick auswallen, alles ins Backblech legen und ca. 20 Min. gehen lassen.

In der Schüssel den restlichen Teig ums doppelte aufgehen lassen, ca. eine Stunde.

Pizzateig mit wenig Tomatensauce bestreichen und nach Belieben belegen. (Schinken, Salami, Pilze, Zucchini, Peperoni, Kapern, Oliven, Knoblauch, Zwiebeln etc.) Zuletzt den Mozzarella darüber verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad ca. 20 Min. backen.

In der Zwischenzeit den restlichen Teig zusammenfügen und Brote oder kleine Brötli formen, auf ein mit Blechrein belegtes Backblech legen. Nochmals kurz aufgehen lassen und im Ofen bei 220 Grad ca. 20 - 30 Min. backen, je nach Grösse.