

Pizzateig

für 1 Backblech

Zutaten:

200 g Weizenmehl Type 405
1 TL Zucker
1 Prise Salz
ca. 1/3 Päckchen Trockenhefe
etwa 110 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Das Mehl mit Zucker und Salz und der Trockenhefe mischen, das lauwarme Wasser dazugeben und alles zusammen gründlich verkneten.

Den Teig in einem Behälter ca. 30 Minuten mit einem Tuch abgedeckt gehen lassen.

Ein Backblech einfetten. Den Teig bemehlen und mit bemehlten Händen gut durchkneten und danach auf dem gefetteten Backblech dünn mit dickeren Rändern ausrollen.

Grundbelag:

Tomatensoße: 1 gehäuften EL Tomatenmark mit 3 EL Wasser, etwas Salz und 1 Prise getr. Thymian verrühren und den Pizzateig damit bestreichen. Dünn mit geriebenem Käse bestreuen.

Nach Wunsch belegen und bei 210 °C ca. 15 bis 20 Minuten backen.

Guten Appetit !