

# Italienischer Pizzateig

500 ml Wasser \* 925g Mehl \* 40g Hefe \* 20g Salz  
25 ml Olivenöl \* 1 Prise Zucker

1. In lauwarmen Wasser Hefe und Zucker auflösen. 10 Minuten im warmen Ofen gehen lassen.
2. Gemisch aus Hefe, Wasser, Zucker mit Mehl, Olivenöl und Salz vermengen.
3. Alle Zutaten zu glattem Teig kneten.
4. Eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Teig auf Blechgröße flach ausrollen.
6. Den Teig auf dem Pizzateig verteilen und nach Belieben mit Tomatensauce, verschiedenen Zutaten und Käse belegen.
7. Bei 180°-200° backen für ca. 20 Minuten.

