

# REZEPT FÜR EINEN PIZZATEIG

## Zutaten

- 500g Mehl,  
normales Weizen-  
oder 630 Dinkelmehl
- 300 ml Wasser
- 10g frische Hefe
- 20g Salz

## Zubereitung

Mit Lecker-Schmecker-Garantie brauchst du eine Vorlaufzeit von min. 1 Tag, besser sogar 2-3 Tage.

Vermische 300g Mehl mit 300 ml Wasser und der Hefe, lasse es 1 Std. ruhen/gehen.

Danach nimm die restlichen 200g Mehl und verknete es 6 Min. zu einem schönen, glatten Teig.

Nun lass dem Teig Ruhe und Zeit, stelle ihn für mind. 1 bis 3 Tage an einen kühlen Ort (Kühlschrank).

## Tag der Pizza

Bereite deinen Pizzateig rechtzeitig vor.

Bilde vorsichtig für eine normale Pizzagröße kleine 220g Kugeln. Diese lass 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen.

Wenn es an das Belegen geht, ziehe zart die Kugeln auseinander und forme eine schöne Pizzaform – Vorsicht! Lass die Luft drin! Und nun sei frei und belege nach Herzenswunsch.

Backe sie und lass es Dir schmecken.

### **Backhinweise für den DIAVOLO und DELIVITA:**

Backzeit max. 3 min. Wenn die Pizza im hinteren Bereich schön gebräunt ist, einmal drehen für eine schöne Rund-Um-Bräunung.

### **Backhinweise für den normalen Backofen daheim:**

Umluft auf Höchsttemperatur (250°C) stellen und 8-10 backen.

