Pizza Teig

- Menge: 3-4 Bleche
- Dauer:
  - Vorbereitung: `~4h`
  - Backofen: `5-10 min.`
- Preis: `(toBeCalculated)` €

Zutaten

- 1kg Mehl (+extra)
- 1 El. Salz
- 1 Wuerfel Hefe
- 1 Tl. Zucker
- 1 Tl.-El. Oel
- 2 Eier
- Milch nach Bedarf

Zubereitung

- Mehl sieben und Salz untermischen
- Mehl zu einen Haufen mit einer Kuhle oben in der Mitte haeufen
- Hefe mit einer halben Tasse lauwarmen Wasser anruehren
- Zucker hinzugeben und 1 Schluck Milch hinzugeben
- Oben in die Mehl Kuhle geben und vermengen
- 1h warm stehen lassen
- Oel zugeben
  - bei weniger wird der Teig knuspriger
  - bei mehr wird er ehr wie Tuerkisches Brot
- Die Eier dazugeben
- Wasser oder Milch zugeben das ein glatter Teig entsteht
- wiederhole 3 mal
  - Teig 1h Stunde stehen lassen
  - duchkneten
- Teig ausrollen und auf ein Blech geben
- mit Zutaten nach Wahl belegen
- Backofen auf `max` **Heisluft** vorheizen
- `5-10` min in den Ofen tun

Ergebnis



Credits

- Stefan Gafert

Revision #3
Created 2018-12-03 18:30:31 UTC by Martin Gafert
Updated 2020-01-06 13:27:35 UTC by Martin Gafert