

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
 - duckneten
- 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 3 December 2018 18:30:31 by Martin Gafert

Updated 6 January 2020 13:27:35 by Martin Gafert