Pizza Teig

• schön knusprig •

Zutaten

400g Mehl, Weizen 405 oder 00
100g Hartweizengrieß oder Semola
10g frische Hefe
250ml lauwarmes Wasser
1 TL Honig
1 TL Salz
3-5 EL Olivenöl

Zubereitung

Hefe mit Honig und Wasser so lange verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat. Die restlichen Zutaten zugeben und verkneten. Mindestens eine Stunde abgedeckt ruhen lassen (gern auch für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen). Die Hälfte des Teiges auf dem Zauberstein ausrollen und nach eigenem Gusto belegen. Dieses Rezept reicht für mehr als eine Pizza, je nach dem wie dick man den Teig haben mag.
Backzeit: ca 20 Minuten bei 240 Grad Ober und Unterhitze, vorgeheizt, auf der untersten
Schiene. Jeder Backofen ist aber anders, einfach ausprobieren.

Tipps:
Für einen noch besseren Geschmack und mehr Bekömmlichkeit etwas Zeit mitbringen. Den
fertigen Teig, vor dem Ruhen!, in eine große! Schüssel mit Deckel, Dann für mindestens 24
Stunden in den Kühlschrank stellen.
Vor der Weiterverarbeitung den Teig etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur liegen lassen und dann erst weiterverarbeiten.