

Pizza Teig

... mein Rezept für einen super elastischen und leckeren Pizzateig. Diesen könnt Ihr als Grundlage für alle Pizzen verwenden. Er lässt sich super vorbereiten und dann einfach einfrieren.

und viel Zeit!

Zutaten:

800 gr itl. Farina Tipo Mehl Typ 00 Mehl
500 ml lauwarmes Wasser
1 Würfe Frische Hefe
150 gr Hartweizengries
etwas Zucker
20 gr Salz
30 ml Olivenöl

Zubereitung:

Wasser, Hefe und Zucker zu einem Vorteig verrühren. Mehl sieben und mit den Grieß, Salz vermengen. Diese Mischung nun löffelweise mit einer Knetmaschine in den Vorteig einarbeiten, zum Schluss noch mit Olivenöl verkneten.

Diesen Teig nun mit Klarsichtfolie abdecken, damit es keine Kruste gibt, für 12-15 Std. in den Kühlschrank stellen. der Teig wird um ein vielfaches in dieser Zeit aufgehen.

Nun Portionieren und ggf. Einfrieren, bei bedarf wieder Auftauen und verwenden.

Kommentar:

... Rezept kommt von „*BBQ aus Rheinhessen*“

https://www.youtube.com/watch?v=a3AaEgr2YgU&feature=em-subsub_digest

Historie:

Bilder:

[Start](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

https://www.ddws.de/pizza_teig?rev=1442059459

Last update: **25.03.2022 18:16**

