

Pizza Teig

300 Gramm	Weizenmehl	700
70 Gramm	Hartweizengrieß	
10 Gramm	Salz	
3 Teel.	Olivenöl	
200 Gramm	Wasser	kalt
15 Gramm	Hefe	Frisch

Die Zutaten sehr gut zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und anschließend für ca. 12 Stunden zum Reifen in den Kühlschrank stellen.

Zum weiterverarbeiten 180g schwere Stücke herauswiegen und runde Teiglinge formen.

Ca. 1-2 Std. rasten lassen.

Danach werden die Teiglinge in Mehl getaucht und mit der Hand zu einem runden Pizzaboden geformt.

Den Pizzaboden belegen, zum Schluss noch den Käse darüber streuen und den Rand mit Olivenöl bepinseln.

Die Pizza bei 250 Grad Ober- und Unterhitze backen.

