Pizzateig Grundrezept



Pizza Hawaii (ungebacken)

Zutaten

Zutaten für 1 Backblech:

- 280 g Mehl
- 15 g Hefe
- 100 ml Wasser
- 2 1/2 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Salz

Außerdem:

- 1 Dose Pizzatomaten
- 150 g geriebenen Emmentaler
- Oregano, Pizzagewürz
- Olivenöl

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem festen, glatten Teig verkneten. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

2. Teig dünn ausrollen, und auf ein gefettetes Backblech legen. Mehrere Male den Teig mit einer Gabel einstechen,

damit er beim Backen keine Blasen wirft.

3. Eine Dose Pizzatomaten auf den Teig verteilen und Pizza nach Belieben mit Schinken, Salami, Oliven o.ä. dünn belegen. Geriebenen Emmentaler darauf verteilen.
4. Mit Oregano und Pizzagewürz bestreuen. Zum Schluss mit etwas Olivenöl beträufeln.
5. Nochmals für 20 Minuten gehen lassen.
6. Den Backofen auf 220°C vorheizen und in etwa 30 Minuten knusprig backen.

Tipp:

Die Menge des Pizzateiges ist für einen dünnen Boden bemessen. Wer den Boden dicker möchte, solle die Mengenangabe um die Hälfte erhöhen.

Die doppelte Menge ergibt drei runde Pizzen. (siehe Bild)