

Pizza

PERSONEN

2

ZEIT (MIN)

30

BACKEN BEI

230°C

ZUTATEN

500g Weizenmehl Typ 405
290g Wasser
1 Tütchen Trockenhefe (7g)
2 TL Salz
1 TL Zucker
40g Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl mit dem Salz vermengen. Das Wasser mit dem Zucker und der Trockenhefe verrühren und zum Mehl geben.
2. Anschließend das Olivenöl hinzugeben und gründlich durchkneten oder mit den Knethaken des Handrührgerätes glattkneten.
3. Den Teig anschließend für eine Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
4. In zwei Teile teilen und mit dem Teigroller auf dem Zauberstein ausrollen.
5. Die Pizza nun nach Belieben belegen und für 30 Minuten im Ofen backen. Dabei Augenkontakt halten, damit die Pizza nicht verbrennt, da jeder Ofen anders heizt.

Guten Appetit! Weitere Rezepte findest Du auf meiner Homepage!

**Andrea Liebetanz - selbstständige Beraterin mit
Pampered Chef®**

www.andrea-liebetanz.de