Pizzateig - Thermomix Rezept

5 Min		6 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 2 runde Pizzen oder ein Blech

- 400 g Pizzamehl (alternativ Weizenmehl)
- 1 Päckchen Trockenhefe (1 Päckchen entsprecht 21 g frischer Hefe)
- 2 TL Salz
- 4 EL Olivenöl
- 200 ml Wasser (lauwarm)

Pizzateig im Thermomix zubereiten

1. Gib das Mehl, mit der Trockenhefe, Salz, Olivenöl und Wasser in den Mixtopf.
2. Schalte ihn **3 Minuten / Knetstufe** ein.
3. Öle eine Schüssel leicht, gib den Teig hinein und decke ihn mit einem sauberen Geschirrtuch ab. Lass ihn mindestens eine Stunde gehen.
4. Bestreue deine Arbeitsfläche mit Mehl oder Hartweizengrieß. Forme mit den Händen oder dem Nudelholz zwei große runde Pizzen. Belege sie nach Belieben.
5. Backe sie bei 225°C Ober-/Unterhitze für 15-20 Minuten. Ich nutze dafür gern den Pizzastein von Pampered Chef, der meinen Ofen in einen Steinbackofen verwandelt.

Original italienischer Pizzateig

bekommt sein besonderes Aroma durch das langsame Gehen. Er wird mit kaltem Wasser und weniger Hefe angerührt und dann direkt in den Kühlschrank gestellt, wo er bis zu 3 Tage ruhen kann. Wichtig ist es, ihn mit Frischhaltefolie abzudecken, damit er nicht austrocknet.