

# 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-subsubs\\_digest](https://www.youtube.com/watch?v=a3AaEgr2YgU&feature=em-subsubs_digest)

Für eine BBQ-Pizza kann Malzbier zum Teil von Wasser genommen werden.

## Historie:

## Bilder:

Start

From:

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

Permanent link:

[https://ddws.de/pizza\\_teig?rev=1455038295](https://ddws.de/pizza_teig?rev=1455038295)

Last update: **25.03.2022 18:16**

