

# PIZZA GRUNDEIG MIT SAUERTEIG



★★★★★ 4.9 bei 7 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Teig zubereiten und ca. 3-4 Stunden rasten lassen. Anschließend den Teig halbieren und zu 2 Pizzen ausrollen bzw. ausziehen.
- 2 Nach Belieben belegen.
- 3 Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad Heißluft ca. 10 Minuten backen.



Wie man einen Weizensauerteig ansetzt, kannst du in meinem [Blogbeitrag](#) nachlesen.

## Zutaten

### FÜR 2 PIZZEN

#### TEIG

|       |                  |
|-------|------------------|
| 450 g | Weizenmehl 700   |
| 300 g | lauwarmes Wasser |
| 20 g  | Olivenöl         |
| 50 g  | Weizensauerteig  |
| 10 g  | Salz             |
| 50 g  | Weizengrieß      |