

PIZZA GRUNDTEIG 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