PIZZA GRUNDTEIG MIT SAUERTEIG



★★★★ 5 bei 6 Bewertungen













Zubereitung

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.

Nach Belieben belegen.

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