

# PIZZA GRUNDTEIG MIT VORTEIG

★★★★★ 5 bei 28 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Aus Wasser, Mehl und Germ einen Vorteig zubereiten. Dafür die Zutaten glatt rühren und bei Zimmertemperatur 12-16 h in einem geschlossenen Behälter rasten lassen.
- 2 Für den Teig die restlichen Zutaten zum Vorteig geben und für ca. 10 Minuten verkneten. Danach zu einer Kugel schleifen und 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 3 Den Teig in drei Teile aufteilen und diese laut Schritt-für-Schritt Anleitung falten. 3x dehnen, falten und danach...



- 4 ...zu Kugeln schleifen. Nun die Kugeln wieder in einen geschlossenen Behälter geben und nochmals für 3-4 Stunden bei Zimmertemperatur rasten lassen.



- 5 Anschließend den Teig zu Pizzen ausrollen bzw. ausziehen.



## Zutaten

### FÜR 3 PIZZEN

#### VORTEIG

200 g Wasser  
200 g Pizzamehl  
erbsengroßes frisches  
Germstück

#### TEIG

300 g Pizzamehl  
100 g Wasser  
12 g Salz  
2 g frische Germ



**6** Nach Belieben belegen.

**7** Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad Heißluft ca. 10 Minuten backen.



Um diesen Teig zu backen, verwende ich am liebsten meinen Pizzaofen.