

PIZZA

★★★★★ 5 bei 521 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Olivenöl und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig zu einer Kugel formen und in Größe des Backblechs ausrollen bzw. auf dem Blech ausziehen und dann je nach Wunsch belegen.
- 3** Die Pizza im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad ca. 10-12 Minuten backen.



Diesen Teig kann man wunderbar im Voraus (auch schon am Vortag) zubereiten, denn im Kühlschrank kann man ihn über mehrere Stunden gehen lassen.

WICHTIG: Der Teig muss dann jedoch luftdicht abgedeckt in einer Schüssel rasten.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

PIZZATEIG

300 g	lauwarmes Wasser
500 g	Weizenmehl 700
5 g	Germ
10 g	Salz
2 EL	Olivenöl