

WEISSE PIZZA

★★★★★ 5 bei 10 Bewertungen

*Backen
mit
Christina*



Zubereitung

- 1** Für den Germteig ([>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. 2-3 Stunden zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig zu zwei Kugel formen und in Größe des Backblechs
ausrollen bzw. auf dem Blech ausziehen.
- 3** Nun mit Sauerrahm bestreichen und dann je nach Wunsch
belegen.
- 4** Die Pizza im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad ca. 10-12
Minuten backen.

Zutaten

2 BACKBLECH

TEIG

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

BELAG

- | | |
|-------|-------------------------|
| 200 g | Sauerrahm |
| | Pizzagewürz |
| | Tomaten, Paprika, |
| | Mais, Schinken, |
| | Salami, Mozzarella etc. |