



Pizzateig ohne Gehen

Description

Zutaten

6 Portionen 500 g Mehl

1 [Pkt. Trockenhefe](#)

200 ml Milch, lauwarmer

80 g Butter oder Margarine

1 Ei(er)

½ TL Zucker

1 TL Salz

Zubereitung

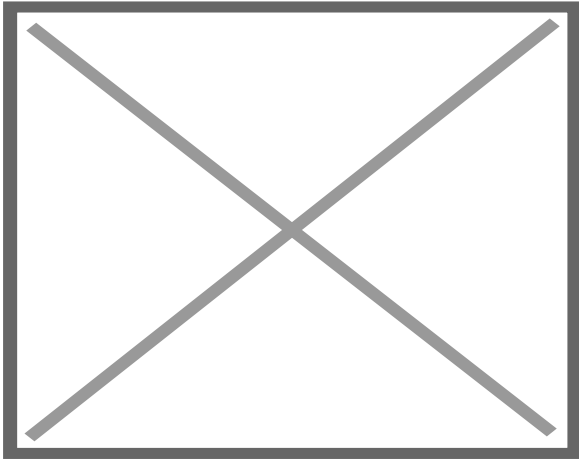
Arbeitszeit ca. 15 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 35 Minuten

Am besten die Margarine in der warmen Milch zum Schmelzen bringen. Ich erwärme beides zusammen in einem Gefäß in der Mikrowelle. Mehl in eine Schüssel geben. Eine Mulde bilden, Hefe hineingeben und an den Rand Salz und Zucker verteilen. Ei und Milch-Margarine-Gemisch hinzugeben. Alles mit den Knethaken verrühren, bis man einen weichen aber nicht mehr klebrigen Teig hat, evtl. noch Mehl oder Milch hinzugeben.

Dann alles gut durchkneten und auf dem gefetteten Backblech ausrollen. Jetzt nach Herzenslust belegen. Im Backofen ca. 20 Min. auf höchster Stufe backen oder bis der Käse auf der Pizza goldbraun ist.



Category

1. Vegetarisch

Date Created

September 15, 2020

Author

jeanny

default watermark