



Schneller Pizzateig

Description

Zutaten für 4 Portionen

200 ml lauwarme Milch

350 g Mehl

2 EL Olivenöl

2 TL Salz

1 Pkg. Trockenhefe

1 TL Zucker

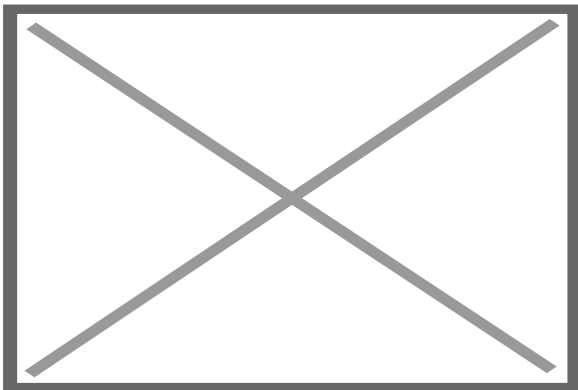
default watermark

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten gut abmischen, anschließend mit dem Mixer die lauwarme Milch und das Olivenöl unterrühren und zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig, zugedeckt an einen warmen Ort ca. 1/2 Stunde gehen lassen, dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und nochmals etwas ruhen lassen.

Den Pizzateig nach Wunsch belegen und bei Ober-/Unterhitze 200 °C (vorgeheizt) ca. 1/2 Stunde backen.



Category

1. Vegetarisch

Date Created

April 30, 2020

Author

jeanny

default watermark