

Pizzateig

für 8 kleine Pizza's



Zutaten:

- ✓ 1 dl lauwarmes Wasser
- ✓ ca. 1 dl lauwarme Milch
- ✓ 1 Würfel Germ
- ✓ 1 Prise Zucker
- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ 400 g Weizenmehl
- ✓ 2 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung:

1. Milch, Zucker und Germ zusammengeben – bisschen ziehen lassen.
2. Mehl mit Salz vermengen.
3. Die Milch-Zucker-Germ-Mischung langsam mit dem Mehl vermengen.
4. Weiters kommt das Öl dazu.
5. So viel lauwarmes Wasser dazugeben, wie viel der Teig noch aufnehmen kann
6. ca. ½ Stunde bei Raumtemperatur rasten lassen.
7. Ober-/Unterhitze bei 180° Grad ca. 15-20 min