

Rezept

Pizzateig - Rezept für den Brotbackautomat

Ein Rezept von Pizzateig - Rezept für den Brotbackautomat, am 28.04.2025

Zutaten

1 TL Salz	1 TL Zucker
2 EL Olivenöl	375 g Weizenmehl Type 550
2 1/2 TL Trockenhefe	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. 250 ml Wasser sowie die restlichen Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform des Brotbackautomats geben. Bitte die Bedienungsanleitung des Gerätes beachten.

2. Teig entnehmen und rundwirken. Teig 5 Min. ruhen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf Blechgröße ausrollen oder zwei einzelne runde Pizzen formen. Teig 20 Min. ruhen lassen. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Pizzateig mit einer Gabel mehrmals einstechen. 8-10 Minuten (Mitte) vorbacken. Wenn sie einen weichen Teig bevorzugen, lassen sie das Vorbacken weg und gehen weiter zu Punkt 3.

3. Den Teigboden nach Gusto belegen. Pizza im Ofen (Mitte oder eine Einschubleiste höher) 20-25 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist.