

Rezept

# Pizzateig - Rezept für den Brotbackautomat

Ein Rezept von Pizzateig - Rezept für den Brotbackautomat, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>1 TL</b> Salz	<b>1 TL</b> Zucker
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>375 g</b> Weizenmehl Type 550
<b>2 1/2 TL</b> 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.