

# Pizzateig

Menge: Reicht für 1 Backblech 30 × 40 cm

Zutaten: 500g Weizenmehl  
2 Päckchen Trockenhefe  
¼ Liter warmes Wasser  
Belag nach Geschmack

Zubereitung: Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen.  
Die Hefe hineingeben und in etwas Wasser lösen.  
Das restliche Wasser zugeben und mit dem Knethacken zu einem Teig verarbeiten.  
20 Minuten gehen lassen  
Noch mal durchkneten , auf dem Backblech ausrollen und noch mal 20 Minuten gehen lassen.  
Nach Geschmack belegen bei 180–200°C backen. Gemüse muß vorgegart sein.

Vorschläge für den Belag:

Belag 1: passierte Tomaten (1 Quader), Salami, Mischpilze (1 Dose),  
Champignons (1 Dose), Schafskäse

Belag 2: passierte Tomaten (1 Quader), Brokkoli, Mais, Schafskäse

Tips: Für eine runde Pizza (z.B. aus der Springform) einfach die Zutaten halbieren