

Grundrezept Pizzateig mit Hefeteig Garant

Für das Backblech (40 x 30 cm):
etwas Fett

Hefeteig:
250 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
150 ml Wasser
1 EL Speiseöl
1 TL Salz

1. Vorbereiten: Backblech fetten. Backofen vorheizen. Den Belag je nach Rezept vorbereiten.

Ober-/Unterhitze: etwa 220°C

Heißluft: etwa 200°C

2. Hefeteig: Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit Hefeteig Garant vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Backblech ausrollen, dann je nach Rezept belegen und sofort backen (belegte Pizza **nicht** mehr 15 Min. ruhen lassen).

Backzeit: etwa 30 Min.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 1 g, Kh: 11 g, kJ: 280, kcal: 67

etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit