

# Grundrezept Pizzateig mit Hefeteig Garant

Ein sehr schneller Hefeteig für die Party

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

### Hefeteig:

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

### Tomatensoße:

400 g stückige Tomaten  
(Füllmenge)  
1 gestr. TL Salz  
½ TL Zucker  
2 TL gerebelter Oregano  
1 TL gerebeltes Basilikum  
frisch gemahlener Pfeffer

### Außerdem:

200 g Mozzarella  
Basilikumblätter

## 1 Vorbereiten:

Den Belag je nach Rezept vorbereiten. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**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.



③ Tomatensoße:

Die stückigen Tomaten mit den übrigen Zutaten verrühren und gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Pizzateig mit den vorbereiteten Zutaten nach Wunsch belegen und/oder Mozzarella in kleine Stücke schneiden und auf der Pizza verteilen. Backen (belegte Pizza **nicht** mehr 15 Min. ruhen lassen).

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Pizza in Stücke schneiden, mit Basilikumblättern bestreuen und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Mozzarella die Pizza mit geriebenem Gouda bestreuen.

