

# Rezept

## Pizza-Teig

### Zutaten (2 Pers.)

Teig:  
250g Huber-Mühle  
Spezial-Pizza-Mehl  
oder Dinkel-Pizza-Mehl  
½ Würfel Hefe oder  
1 Pck. Trockenbackhefe  
1/2 TL Salz  
2-3 EL Olivenöl  
125g lauwarmes Wasser

Etwas Mehl für die  
Arbeitsfläche

Belag nach Wunsch

### Zubereitung

250g Pizza-Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in 50ml warmem Wasser auflösen und in die Mulde gießen. Mit etwas Mehl bestäuben und an einem warmen Ort 15min ruhen lassen.

Dann 75ml Wasser (100ml beim Dinkel-Pizza-Mehl), Olivenöl und Salz in die Schüssel geben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Diesen zugedeckt ca. 30min an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Teig ausrollen, auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nach Wunsch belegen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220°C (Umluft 200°C) ca. 20min backen.

**Tipp:** Die Hefemenge kann gerne reduziert werden. Dafür muss dann die Gehzeit verlängert werden.

Testen Sie doch mal dieses Rezept mit 5g frischer Hefe und ca. 24h Gehzeit im Kühlschrank.

"Buon appetito" wünscht die Huber Mühle.

