



Pizzateig ohne gehen

Rezept für: 3 Personen

Zutaten:

für 1 Blech oder 8-9 Stück Minipizzen
(2-3 Portionen):

350 g Mehl, (ich nehme Type 550)
170 g Wasser, lauwarm(!)
25 g Olivenöl
1 TL Salz
1/2 TL Zucker
1/2 Würfel Frischhefe! (21 g)

Die Teigmenge kann natürlich auch verdoppelt werden, dann reicht die Menge für 5 Portionen.

Zubereitung:

Zubereitung Pizzateig - ohne gehen - auch für Thermomix®

Schalten Sie Ihren Backofen auf 50°C ein, das (leere) Backblech kommt mit in den Backofen. Bröckeln Sie währenddessen die Hefe mit dem lauwarmen Wasser in eine Schüssel und lösen Sie sie mit dem Zucker unter Rühren darin auf. Anschließend geben Sie die restlichen Zutaten dazu und kneten daraus von Hand oder mit einem Handrührgerät einen glatten Hefeteig (Thermomix:1,5 Minuten/Teigstufe den Hefeteig; doppelte Menge: 2 Minuten). Dann rollen sie den Pizzateig mit einem Nudelholz auf die Größe ihres Backblechs aus. Danach holen Sie das nun warme Backblech aus dem Ofen, legen Backpapier und ihren ausgerollten Teig darauf. Backofen auf 200°C vorheizen. Nun belegen Sie die Pizza nach Belieben und währenddessen hat der Teig noch etwas Zeit, auf dem warmen Blech zu gehen. Sobald die Pizza belegt ist und der Backofen 200°C erreicht hat, wird die Pizza auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten gebacken.

Das sollten Sie wissen: Die Pizza mit längerer Gehzeit hat einen etwas dickeren und fluffigeren Boden, aber auch bei schneller Zubereitung schmeckt uns die Pizza sehr gut.

Quelle: <https://www.organisation-mit-sabine.de/schneller-pizzateig-ohne-gehen/>