

Pizza-Teig

2 Stücke



gelingt leicht

🕒 bis zu 10 Min.



Zutaten:

Teig:

500 g Weissmehl
etwa 1 TL Zucker
etwa 1 TL Salz
4 g Dr. Oetker Trockenhefe
2 ½ dl Wasser
etwa 4 EL Olivenöl

1 Teig:

Mehl, Zucker, Salz und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Wasser und Olivenöl zugeben und ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

2 Für die Pizza den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 220 °C

Den Teig erneut kneten und halbieren. Die Teigkugeln auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, auf ein Pizzablech oder ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit den gewünschten Zutaten belegen. Die Pizza in der Mitte des vorgeheizten Backofens während 12-15 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 12 - 15 Minuten

Kanada: Pizza Toronto:

Diese Pizza ist mit dem beliebten kanadischen Snack Poutine belegt. Das sind Pommes Frites mit Käse und Sauce.



Dr. Oetker AG/SA

Korea: Pizza Bulgogi:

Der Bulgogi wird mit Rindfleisch in einer würzigen Marinade und Frühlingszwiebeln zubereitet.

Deutschland: Pizza Hermann:

Die Pizza mit gewürfeltem Hackbraten und Sauerkraut belegen und mit süßem Senf, Schnittlauch und Röstzwiebeln garnieren.

Frankreich: Pizza Savoir Vivre:

Die Pizza mit Crème fraîche bestreichen und mit Ziegenkäse und Mozzarella belegen. Mit Honig und Thymian servieren.

Mexiko: Pizza Mexicana:

Die Pizza mit Hackfleisch, Käsesauce, Salsa, roten Zwiebeln, frischer Avocado und Jalapeños belegen.

