

PIZZA
WOLKE

HOW TO PIZZATEIG

ZUTATEN:

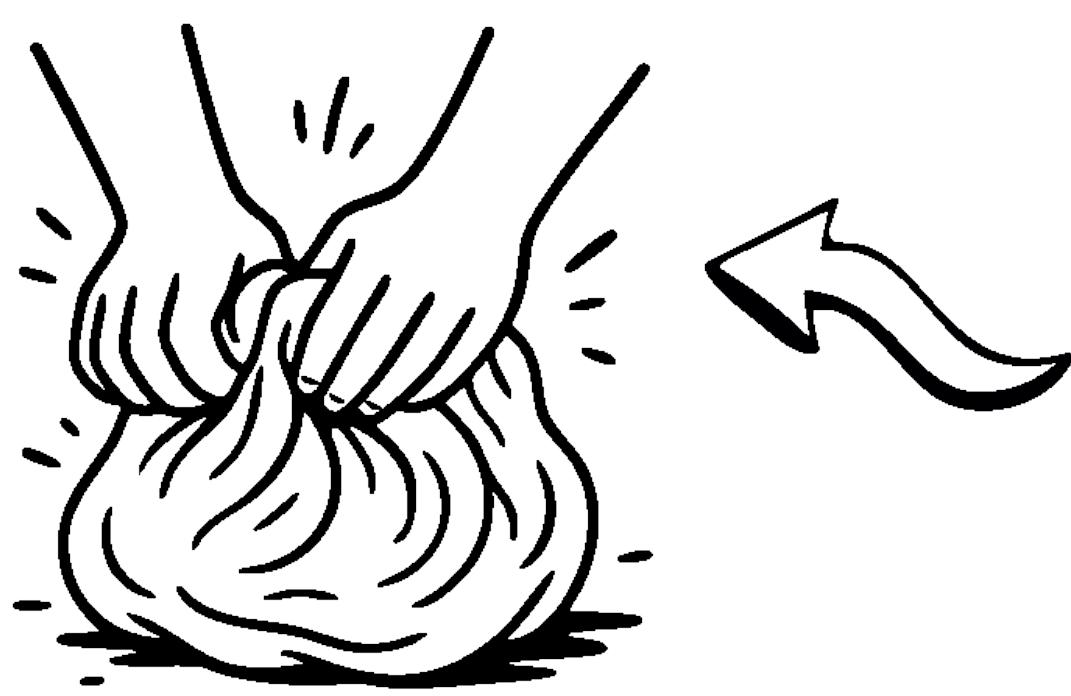
500g Mehl
350ml Wasser
30g feines Salz
75g Hefe



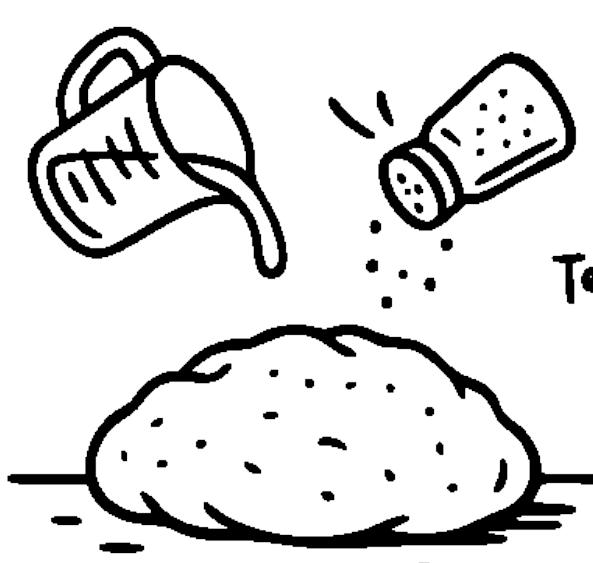
300ml Wasser in die Schüssel geben,
50ml für später zurückhalten.



GUT KNETEN



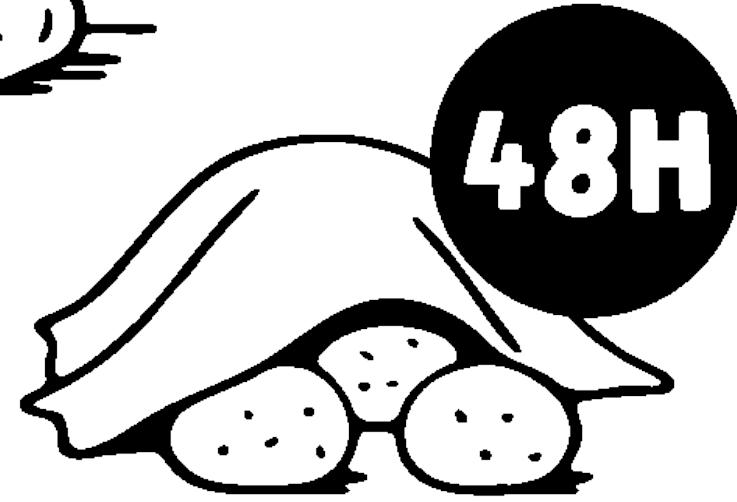
Mehl einarbeiten.



Teig auf die Arbeitsfläche geben.
Das Salz hinzufügen.

Den Teig mehrmals anheben, falten
und auf die Fläche schlagen.

Mit Olivenöl
einreiben.



Teigstücke a 250 g abteilen,
zu Kugeln formen, in einen Behälter legen und abgedeckt ruhen lassen:



DELIZIOSO!
FORMEN & BACKEN