



HOW TO PIZZATEIG

ZUTATEN:

500g Mehl
350ml Wasser
30g feines Salz
15g Hefe



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

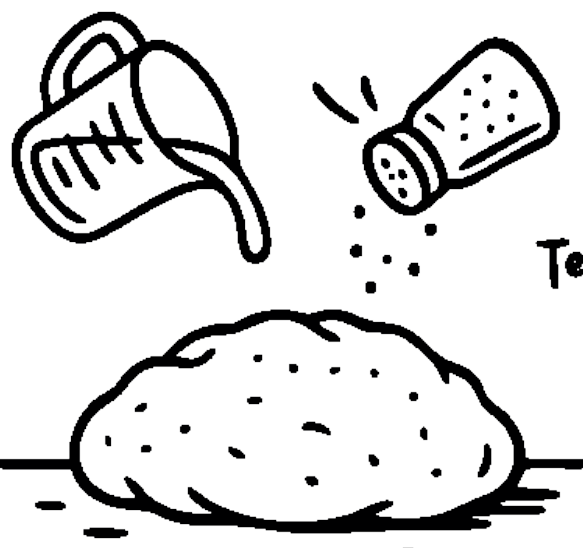


Mehl einarbeiten.

GUT KNETEN

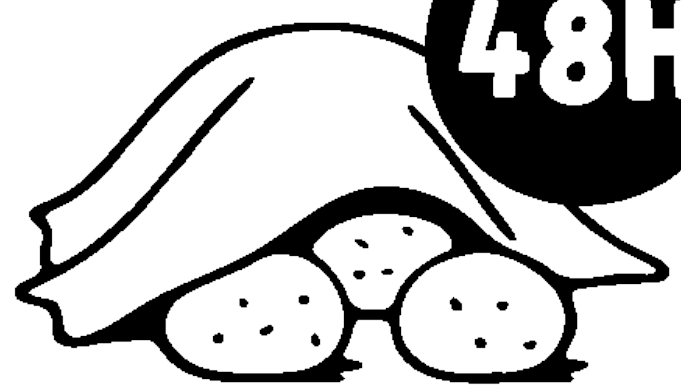


Den Teig mehrmals anheben, falten
und auf die Fläche schlagen.



Teig auf die Arbeitsfläche geben.
Das Salz hinzufügen.

48H



Mit Olivenöl
einreiben.



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

DELIZIOSO!



FORMEN & BACKEN

