

Pizza

500 g italienisches Pizzamehl (Typo 00) oder Typ 405
300 ml lauwarmes Wasser
5 g frische Hefe
15 - 20 g Salz

Tomatensauce/Pizzasauce
pro Pizza 1/2 Mozzarella
geriebener Parmesan nach Belieben
Basilikum

<https://zimtkeksundapfeltarte.com/2020/05/29/der-beste-italienische-pizzateig-und-pizza-margherita/>

pizza für zwei:
340g mehl
200ml wasser
1/3 Stück hefe
etwas olivenöl

220g Mehl mit 200 ml Wasser, Hefe, Salz zum Vorteig mit einem Loeffel anrühren und ca 30 min gehen lassen.

Danach Rest Mehl (ca 110g) mit Rührgeraet und etwas (1 EL) Olivenoel anrühren. 2-4 Stunden gehen lassen.
Belegen, bei vorgeheizten 250 Grad 12-15 min backen.

Version #1

Erstellt: 2026-02-18 15:45:32 UTC von thomas

Zuletzt aktualisiert: 2026-02-18 15:47:55 UTC von thomas