

Pizzateig

Impasto con lievito di birra (Pizzateig aus frischer Bierhefe)

500g Mehl. 1 Würfel Hefe. 1 Tl. Salz . 2 EBl. Olivenöl

Die Hefe in einer Tasse Wasser auflösen. Das Mehl in eine Teigschüssel sieben, einen Teelöffel Salz und die aufgelöste Hefe dazugeben und alles zusammen verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Nach Belieben noch ein wenig Wasser oder zwei EBlöffel Olivenöl hinzugeben. Der Teig sollte nicht zu trocken sein. Ist er zu feucht, noch ein wenig Mehl hineinarbeiten. Den Teig mit einem Tuch zudecken und eine Stunde gehen lassen.