

Pizza mit Oregano



(c) Margit Gietler/ mmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Mehl
250 ml Wasser
25 g Germ
2 EL Olivenöl
1 TL Zucker
Salz
Belag nach Belieben

ZUBEREITUNG DES PIZZATEIGS

Germ mit ca. 50 ml lauwarmen Wasser verrühren, etwas Mehl und Zucker untermengen - diesen weichen Teig mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort rasten lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Mehl, Vorteig, Wasser, Öl und Salz zu einem Teig verkneten und nochmals zugedeckt gehen lassen.

Teig vierteln, zusammenschlagen und nochmals rasten lassen und anschließend händisch auseinanderziehen.

Nach Belieben belegen. Bei 250° C ca. 10 - 12 min backen.



Wir wünschen
guten Appetit!

