

Pizzateig

Backmischung

1000 g und 2500 g netto

Die unten angegebenen Zutaten vermischen und mit der Küchenmaschine 3 Minuten langsam und 5 Minuten schnell verrühren. Teig zu einem Ballen formen und in einer zugedeckten Schüssel mindestens 60 Minuten gehen lassen. Teig mit Rundholz möglichst dünn ausrollen, auf ein mit Öl bestrichenes Blech legen. Mit Pizza-Sauce sehr dünn bestreichen und nach Wunsch belegen. Backofen auf 200°C vorheizen und Pizza darin ca. 15 – 18 Minuten je nach Belag backen.

Mischung	Wasser	Öl/Olivenöl	Hefe
500 g	310 ml	15 g	5 g
1000 g	620 ml	30 g	10 g

Teig kann im Backautomat hergestellt werden

Zutaten: **Weizenmehl**, Hartweizengrieß, jod. Salz, Zucker,
Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1502 kJ (358 kcal)
Fett	4,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,8 g
Kohlenhydrate	68,6 g
davon Zucker	1,8 g
Eiweiß	9,4 g
Salz	2,2 g
Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.	