



# Pizzateig

Zeit gesamt  
1h 5minZubereitungszeit  
5minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Wasser	250 ml
Trockenhefe	1 Päckchen
Zucker	1 TL
Weizenmehl, Type 405	500 g
Olivenöl	4 EL
Salz	1 TL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. In den Mixbehälter Wasser, Hefe und Zucker geben und ohne eingesetzten Messbecher 2 Min./Stufe 1/37 °C verrühren. Mehl, Olivenöl sowie Salz hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Teig aus dem Mixbehälter nehmen, zu einer Kugel formen und in einer Schüssel mit einem feuchten Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Anschließend Teig nochmals kurz durchkneten und je nach Rezept weiterverarbeiten. Rezept ist ausreichend für 2 Bleche oder 4 runde Pizzen (26 cm Ø).

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dieser Teig kann als Grundlage für [Pizza Bianca](#) oder [Pizza mit Chorizo und Paprika](#) verwendet werden.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	521 kcal
Kohlenhydrate	97 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	8 g