

# Pizzateig

7g	Trockengerm
250g	38°C warmes Wasser
500g	Mehl (Type 405)
13g (2 EL)	Rapsöl
7.5g (1 TL)	Salz
2g (1 Prise)	Zucker

- Alles außer Mehl im Wasser auflösen, und dann mit dem Mehl vermischen und gut kneten.
- Teig min. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen

[deutsch](#), [rezept](#)

From:

<http://www.zeilhofer.co.at/wiki/> - **Verschiedenste Artikel von Karl Zeilhofer**

Permanent link:

<http://www.zeilhofer.co.at/wiki/doku.php?id=pizzateig>

Last update: **2019/06/27 10:54**

