

# PIZZA



Pizza mit langer Ruhezeit im Kühlschrank und sehr wenig Hefe. Ein Teig, gebacken wunderbar knusprig.

## Zutaten:

- 300 g Wasser
- 4 g Hefe
- 500 g Mehl
- 2 TL Salz

## Zubereitung:

Pizzateig der besonders leckeren Art, denn durch die längere Reifung im Kühlschrank komme ich mit ganz wenig Hefe aus und der gebackene Pizzateig ist superknusprig.

Die Zubereitung ist ganz simpel, denn alle Zutaten wandern in den Mixtopf und für 3 Minuten auf Teigstufe wird geknetet. Danach gebe ich den Teig in eine Schüssel mit Deckel und stelle diese für gut 6 Stunden (oder länger) in den Kühlschrank. Vor dem Zubereiten der Pizza nehme ich den Teig gut eine halbe Stunde vorher aus dem Kühlschrank. Die Menge reicht für ein Backblech, was einen etwas dickeren Boden ergibt.

Dies ist nach vielem Ausprobieren der beste Pizzateig, er kommt mit wenig Hefe aus und ist gebacken ein wahrer Genuss. Wichtig ist dabei wirklich die längere Reifezeit. Ich muss allerdings immer rechtzeitig daran denken den Teig z. B. am besten in der Frühe zu machen, damit wir abends backen können.