

Pizzateig James

[Große Ofenzauberer](#)



- 200 g Wasser
- 200 g Bier
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 700 g Mehl
- 50 g Olivenöl
- 2 TL Salz

Wasser, Bier, Zucker und Hefe in den Mixtopf des Thermomix geben und 2 Min./37°C/Stufe 1 vermischen.

Mehl, Olivenöl und Salz hinzugeben und 2 Min./Teigstufe kneten.

Den Teig in die leicht eingölte [große Nixe](#) geben und 1 Stunde gehen lassen.

1/2 des Teiges auf den leicht eingölte [großer Ofenzauberer](#) geben und mit dem [Teigroller](#) ausrollen.

Nach Belieben belegen.

Die Pizza in den vorgeheizten Backofen bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene für ca. 30 Min. backen.

Je nach Art und Dicke des Belages können hier zeitliche Abweichungen auftreten.

Die fertige Pizza mit Hilfe der [Packs an](#) aus dem Ofen nehmen und auf das [Kuchengitter](#) stellen.

Die Pizza lässt sich super mit dem [Pizzaschneider Plus](#) in Stücke schneiden.

Die Menge des Teiges reicht für 2 [großer Ofenzauberer](#).