

Pizza

Pizza



Teigzutaten für 2 Teige

- 1 Würfel Hefe
- 250 g Wasser
- 500 g Pizzamehl (z. B. Aurora Mehl)
- 2 EL Olivenöl
- 1 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Zucker

Belag nach Bedarf

- passierte Tomaten
- Zwiebeln
- Paprika
- Pizzagewürz
- Salami
- Edammer Käse

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

Mehl, Öl und Salz hinzugeben und 5 Min./Teigstufe kneten.

Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) geben und abgedeckt für 1 Stunde gehen lassen.

Teig in 2 Hälften teilen und jeweils auf dem leicht geölten [großen runden Stein](#) mit Hilfe des [Teigroller](#) ausbreiten.

Mit passierten Tomaten, Salami, Paprika, Zwiebeln, Pizzagewürz und Käse belegen.

Pizza im vorgeheizten Backofen bei 200°C, Ober- und Unterhitze, unter Einlegeschiene für ca. 25 Min. backen.