

## Pizzateig

Das ist wohl eines der besten Pizzateig-Rezepte der Welt ☐, so gelingt euch die Pizza wie beim Lieblingsitaliener! Zutaten für 4 Pizzas:

- 500g Weizenmehl 405 oder 550 oder Typo 0
- 6g Frischhefe
- 20g gem. Alpensteinsalz
- ca. 350ml Wasser kalt

Etwa 2/3 des Mehls in eine Rührschüssel geben. Hefe, Alpensteinsalz und Wasser hinzu geben und mit einem Kochlöffel alles gut verrühren (der Teig ist sehr weich). Den Teig etwa 20-30 Minuten ruhen lassen und anschließend ca. 5 Minuten den Teig rühren sodass Luftblasen im Teig entstehen. Den Teig wieder ca. 20 Minuten ruhen lassen, danach das restliche Mehl hinzu geben und gut unterheben. Der Teig ruht wieder in etwa 20 Minuten, zum Schluss den Teig auf die Arbeitsfläche kippen und mit den Händen gut durchkneten. Den Teig in eine Schüssel mit Deckel geben (Achtung die Schüssel sollte doppelt so groß sein) und für mindestens 24 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. *Tipp: Der Teig hält sich gut im Kühlschrank ein paar Tage und dient als Grundlage für Pizzas oder auch Flammkuchen.* Wir wünschen Euch einen guten Appetit!