

BROTGENUSS

Pizza Teig



ZUTATEN (Menge für 2 Pizzen)

Für den Teig:

300 g KOMEKO BROTGENUSS
7 g Trockenhefe
6 g Salz
250 g Wasser
20 g Olivenöl

Für den Belag:

Tomatensauce,
Käse
und weitere Zutaten nach Belieben



ZUBEREITUNG

1. 300 g KOMEKO BROTGENUSS, 7 g Trockenhefe, 6 g Salz und das kalte Wasser in eine Schüssel geben und mit einem Handmixer (Knethaken) bei niedriger Geschwindigkeit verkneten. Wenn alles gut verknetet ist 20 g Olivenöl dazugeben und wieder gut mit dem Handmixer verkneten bis den Teig elastisch ist. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit der Hand zu einer Kugel formen. Zurück in die Schüssel legen und abgedeckt (verhindert das Austrocknen) im Kühlschrank ca. 3 h ruhen lassen.
2. Aus dem Kühlschrank nehmen ½ h temperieren lassen.
3. Den Teig in 2 Teigkugeln aufteilen, mit geölten Händen (auf Backpapier oder Blech) zu dünnen Pizzaböden ausdrücken (Ø 26 cm). Anschließend 2 EL Pizzasauce aufstreichen und nach Belieben belegen. Nochmals 15 min. gehen lassen. Pizzen bei etwa 240 °C für ca. 12 min. kross backen.

Unser Tipp:

Die Pizza auf einem Backpapier direkt auf einem Pizzastein Backen. So kommt die Hitze besser an den Teig. Die Pizza wird dann besonders kross!



glutenfrei



vegan

www.komeko.de

