

Hefeteig

Zutaten

1 Blech

- 300g Mehl (Pizzamehl oder Type 550)
- 1/2 Hefewürfel
- 160ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- Eine Prise Zucker

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde machen und die Hefe hineinbröseln. Das warme Wasser und Zucker hinzugeben und von der Mitte aus nach außen rühren, bis alles ganz grob vermengt ist. Das Olivenöl und das Salz hinzugeben und alles ausgiebig kneten.

Den Teig in einer großen Schüssel mit einem Handtuch bedeckt an einen warmen Ort stellen und min. 1h gehen lassen. Alternativ, wenn etwas mehr Zeit vorhanden ist, an einen kälteren Ort stellen und dort langsam gehen lassen.