

# Pizza-Teig-Grundrezept

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/01/17/pizza-teig-grundrezept/](https://happy-mahlzeit.com/2020/01/17/pizza-teig-grundrezept/)

## Zutaten für 4 Personen:

- 500g Weizenmehl Type 405
- 120g Hartweizengrieß
- 1/2 TL Meersalz
- 1 TL Kristallzucker
- 10g Trockenhefe

## Zubereitung:

Alle Zutaten mit ca. 400ml lauwarmem Wasser in der Rührschüssel einer Küchenmaschine vermischen und gut durchkneten. Dann an einem warmen Ort 10 Minuten ruhen lassen.

Den Teig nochmals gut durchkneten und 20 Minuten an einem warmen, zugfreien Ort gehen lassen.

Nun den Pizza-Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck für ein Backblech oder zu 4 Kreisen für runde Pizzableche ausrollen und nach ausgewählten Rezepten weiterverarbeiten.

Rezept: Christian Henze