



Pizzateig Daily Gusto Style

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten (ohne Ruhezeit)

Ergibt: 4 Pizzen

Zutatenliste:

500 g Weizenmehl

250 ml Weizenbier

4 EL Sonnenblumenöl

1/2 Würfel Frischhefe

oder 1/2 Pck Trockenhefe

2 gestrichene EL Salz



Zubereitung:

Die Hefe in etwas lauwarmem Wasser auflösen und mit den restlichen Zutaten in eine große Schüssel geben.

Mit einem Rührgerät ca. 10 Minuten zu einem weichen Teig rühren. Dieser sollte sich glatt vom Schüsselrand lösen und nicht mehr an den Händen kleben. Sollte der Teig zu feucht sein, einfach noch etwas Mehl unterarbeiten.

Die Schüssel mit dem Teig abdecken und an einem warmen Ort abgedeckt 90 Minuten gehen lassen. Im Anschluss den Teig in vier gleichgroße Portionen aufteilen und daraus auf einer bemehlten Arbeitsfläche Kugeln formen. Diese mit einem Küchentuch abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 220°C Ober- Unterhitze vorheizen.

Die Kugeln mit den Händen zu vier runden Pizzen formen und je nach Gusto belegen. Als Käse verwende ich Mozzarella. Die Kugeln reibe ich hierbei mit einer groben Küchenreibe.

Auf dem Pizzastein im vorgeheizten Backofen bei 220° Grad ca. 10 Min backen.

Dieser Teig eignet sich sehr gut auch für die Zubereitung einer Pizza auf dem Backblech. Hierbei die belegte Pizza ca. 20 Minuten bei 220° C backen.