



Teig für Pizzen, Grissini, Focaccia, oder Pizzabrötchen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Der Schnelle, Einfache, Vielseitige

Zutaten

- 600 g Mehl. gesiebt
- 1 Würfel frische, gebröckelte Hefe
- 2 TL Olivenöl
- 2 TL Salz
- 420 ml lauwarmes Wasser

Zubereitungsart

Schritt1

In lauwarmem Wasser die Hefe zerfallen lassen, dann mit dem Olivenöl und Salz verrühren.

Schritt2

Das Mehl einrieseln lassen vermischen und mit den Knethaken der Küchenmaschine oder von Hand kräftig durchkneten.

Schritt3

Sollte der Teig ev. etwas zu weich sein, etwas Mehl dazu geben, ist er zu fest etwas lauwarmes Wasser.

Schritt4

Zu einer Kugel formen und abgedeckt mindestens 2 Stunden ruhen, aufgehen lassen.

Schritt5

Danach zu Pizzen, Grissini, Focaccia, oder Pizzabrötchen weiter verarbeiten.

Rezeptart: Sonstige

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/teig-fuer-pizzen-grissini-focaccia-oder-pizzabroetchen/>