

Pizzateig nach Papa's Rezept

 Zubereitung: 10 Minuten

 Gesamtzeit: 85 Minuten



Zutaten

- 20 g Hefe
- 500 g Mehl Typ 405
- 100 g Wasser
- 100 g Buttermilch
- 25 g Olivenöl
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz

Zubereitung

1. Hefe, Zucker, Wasser und Buttermilch in den Mixtopf geben, **2:30 Min./ 37 Grad/ Stufe 2** verrühren
2. Mehl, Olivenöl und Salz hinzugeben, **4 Min./ Teigstufe** unterrühren
3. Teig an einen warmen Ort stellen und **45 Minuten** „gehen lassen“
4. Backofen auf **200 Grad Ober-/Unterhitze** vorheizen
5. Teig ausrollen, belegen und für ca. **20 Minuten** im Backofen backen