



## PIZZA

Zubereitungszeit: 15 Minuten + 10 Stunden ruhen lassen

Esskultur: Italien

Rezept für: -

Schwierigkeitsgrad: 🧤 🧤

Happy Hour

Hauptzutaten : Mehl

### **ZUTATEN**

900 g Mehl • 500 ml Wasser • 50 ml Olivenöl Extra Vergine • 30 g Salz • 5 g Hefe

### ZUBEREITUNG

1. Auf einem Schneidebrett oder die Arbeitsplatte Mehl anhäufen, die Spitze eindrücken und das Salz an den Rändern verteilen. In die Mitte das Wasser einfüllen und die Hefe zergehen lassen.
2. Dann das Öl dazugeben und alles zu einem schönen Teig kneten. Dann die Teigkugel in einen luftdichten Behälter gegeben und für 1 Std. und 30 Min. gehen lassen. Dann die Teigkugel im Behälter in den Kühlschrank und weitere 8 Stunden oder über Nacht ruhen lassen.
3. Dann den Teig in 7 Teile (etwa 220 g) auf ein Tablett und warten bis er das Doppelte seiner Größe hat.
4. Den Teig mit den Händen dehnen, einige Löcher mit der Gabel in den Boden stechen und die Pizza nach Lust und Laune belegen.

In den vorgeheizten Backofen bei 250 Grad oder direkt auf den SMEG Pizzastein für 3- 5 Min. backen.