



ANGELO'S PIZZATEIG

Für 4 Pizzen

900 g	Mehl
2 EL	Salz
1 TL	Zucker
ca. 5 dl	Wasser
3 EL	Olivenöl
5–10 g	Frischhefe

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen.

Hefe in wenig Wasser auflösen, zusammen mit restlichem Wasser und Öl in die Mulde geben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Den Teig zugedeckt im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen.

Ofen vorheizen auf 240°C.

Teig in vier gleich grosse Stücke teilen. Mit Mehl auf einer Arbeitsfläche zu runden Fladen formen und nach Belieben belegen.

In der unteren Hälfte des Ofens 8–15 Minuten backen.