

Schwabengrillers Pizzateig

ein leckerer, schnell gemachter Pizzateig!



der Schwabengriller

Zutaten:

- 1 Kilo Mehl
- 580 ml Wasser
- 1 Würfel Hefe
- 1 Prise Zucker
- 15 gr. Salz (ist ca. 1 Esslöffel)
- Olivenöl, Sonnenblumenöl, Rapsöl nach belieben

so geht's:

- 1 Päckchen Mehl (1 kg) in eine Schüssel geben, Hefe, Zucker und Salz zugeben.
- Wasser zugeben und anfangen alles mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät durchzumischen.
- Nach und nach Öl zugeben, bis eure persönliche Konsistenzvorliebe passt (sollte schon weich, aber noch mit wenig Mehl verarbeitbar sein!)
- Teig zugedeckt, je nach Witterung, eine halbe Stunde stehen lassen und dann weiterverarbeiten.

Tipp: wenn der Teig nach dem ausrollen nochmals ruhen gelassen wird, habt ihr als Ergebnis eher eine dicke (amerikanische) Variante.

Wenn ihr ihn ausrollt (wirklich dünn!!), belegt und sofort auf dem Grill bzw. Ofen (idealerweise mit Pizzastein) backt, dann wird sie superknusprig und superlecker!

Bitte mit der Tomatensoße sparsam (schwäbisch ;-) sein...zuviel ist nicht gut da der Teig durchweicht und nicht knusprig wird.

Guten Appetit!