

## Einfacher Pizzateig ohne Kneten

VORBEREITEN

10  
Min.

RUHEN

18  
Std.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

500 g Mehl (plus etwas mehr zum Ausrollen)  
1/4 Teelöffel Trockenhefe  
2 Teelöffel feines Meersalz  
350 ml Wasser

**Pizzateig kneten** ist dir zu anstrengend? Wie wäre es mit einem einfachen **Pizzateig ohne kneten**? Er braucht ein warmes Plätzchen und jede Menge **Zeit** für sich, aber ansonsten erspart dir dieser Pizzateig jede Menge Arbeit. Mit rund **18 Stunden Ruhezeit** wird der Pizzaboden außerdem **extra luftig**. Noch mehr **Tipps** für knusprig-leckeren Pizzateig aus der eigenen Küche findest du im [großen Pizza-Guide](#). Was noch fehlt? Saftiger Belag und eine unverschämte leckere Pizzasauce für oben drauf.

- 1 -

In einer großen Schüssel Mehl, Hefe und Salz vermischen. Wasser hinzufügen und alle Zutaten mit den Händen oder einem Holzlöffel zu einem glatten Teig mischen.

- 2 -

Teig mit einem Küchentuch abdecken und bei Zimmertemperatur etwa 18 Stunden gehen lassen, bis er auf die doppelte Größe aufgegangen ist (je nach Zimmertemperatur kann das kürzer oder länger dauern).

- 3 -

Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig aus der Schüssel auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und in zwei gleichgroße Portionen teilen.

- 4 -

Jede Portion mit den Händen zu einem flachen, runden Pizzaboden formen. Falls der Teig zu klebrig ist, mit etwas Mehl bestreuen. Mit Tomatensauce bestreichen, mit Lieblingstopping belegen und ca. etwa 5 Minuten im heißen Ofen backen. In Stücke schneiden und servieren.