

## Herzhafter Hefeteig: Grundrezept für Pizza, Focaccia und Co.

VORBEREITEN

130  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 3 Portionen

30 g frische Hefe  
500 g Mehl  
250 ml Wasser  
8 Esslöffel Olivenöl  
2 Prise(n) Salz

Manche mögen's kalt - herzhafter Hefeteig zum Beispiel. Der Teig kommt zum Gehen in den Kühlschrank. So kann sich die Hefe Schritt für Schritt vermehren und den Teig herrlich elastisch und angenehm mild machen. Der ideale Grundteig für knusprige Pizza oder fluffige Focaccia.

- 1 -

Mehl in eine Schüssel geben und Hefe hineinbröseln. Salz, Wasser und Olivenöl dazugeben und mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Mit einem Handtuch abdecken und mindestens 2 Stunden kaltstellen.

- 2 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 3 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, nach Belieben belegen und je nach Dicke 10-20 Minuten backen.