

## Schneller Pizzateig ohne Hefe

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Personen

280 g Mehl  
1 Esslöffel Backpulver  
1/4 Teelöffel Salz  
240 ml Milch  
60 g weiche Butter

Manchmal muss es lecker sein UND schnell gehen. Wie gut, dass dieser Pizzateig ganz ohne Hefe auskommt und daher ruckzuck vorbereitet ist. Falls du noch ein paar Tipps für den nächsten Pizzateig gebrauchen kannst, schau doch mal [im großen Pizza-Guide vorbei](#). Auch eine [fruchtige, leckere Pizzasauce](#) lässt sich ganz einfach selber machen.

- 1 -

Backofen auf 230 °C vorheizen.

- 2 -

Alle Zutaten in einer große Schüssel mischen. Mit den Händen oder einem Handmixer (mit Knethaken) zu einem leicht klebrigen Teig kneten.

- 3 -

Etwas Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen. Teig auf die Arbeitsfläche geben und kneten, bis er elastisch und geschmeidig ist.

- 4 -

Teig in zwei gleich große Portionen teilen, dünn ausrollen und mit Pizzasauce und Lieblingstopping weiterverarbeiten. Bei 230 °C etwa 10-12 Minuten backen.