



Schneller Zwicky Pizzateig



Zutaten

ca. 60 min.

- 500 g Zwicky Dinkelmehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 250 ml Wasser (warm)
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 1 Prise Zucker

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe mit 250 ml lauwarmem Wasser verrühren und in die Mulde geben. Salz, eine Prise Zucker und Olivenöl auf den Mehrrand geben. Teig mit Hilfe einer Küchen/Knetmaschine zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 60 Minuten gehen lassen. Dann je nach Geschmack weiterverarbeiten, belegen und backen.

Tipp: Im Grill auf einem Pizzastein schmeckt dieser Teig sensationell.

Zwicky wünscht en Guete!