

# Pizza

🕒 20 min Arbeitszeit + 55 min Aufgeh- und Backzeit

🧠 Einfach

Das brauchst du:

- Teig:
- 250 ml lauwarmes Wasser
  - 1 Würfel Hefe (oder 2 Pack Trockenhefe)
  - 1 TL Salz
  - 1 Prise Zucker
  - 2 EL Öl
  - 500g Mehl
- Belag:
- Tomatensauce
  - Mozzarella
  - Belag nach Wahl



So geht's:

1. Hefe in das Wasser hineinbröseln und mit einer Prise Zucker und Salz verrühren. 10 – 15 Minuten gehen lassen.
2. Mehl in eine Schüssel geben. Hefe-Wasser und Öl darüber giessen. Ca. 5 Minuten kneten. (Zuerst mit dem Mixer, danach von Hand bis der Teig geschmeidig ist)
3. Die Teigschüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort (ca. 35°C) ca. 40 Minuten aufgehen lassen.
4. Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. (Ø ca. 28-30cm) => Teig ergibt 2 runde Pizzen oder 1 grosse Rechteckige
5. Ofen auf 240°C oder 220°C Umluft vorheizen.
6. Pizza nach Belieben belegen und im vorgeheizten Ofen für ca. 15 Minuten backen.

Schick uns ein Bild von deiner Pizza an [info@jubla-wuerenlingen.ch](mailto:info@jubla-wuerenlingen.ch) oder an unsere Instagram-Seite @jublawuerenlingen.

