



DIE STERNE
IM SAUERLAND

Empfehlung von Benedikt Engelbertz, Küchenleiter im Hotel Platte: Frischer Pizzateig

Schnell gemacht und lecker für klassische Pizza, Brötchen,
Baguette oder gefüllte Teigtaschen

Zutaten

- 550g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 250 ml warmes Wasser
- 4 TL Bienenhonig
- 2 TL Meersalz
- 2 EL Olivenöl



Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben.

Hefe in warmem Wasser auflösen und zusammen mit allen anderen Zutaten zum Mehl geben. Langsam verrühren und letztendlich gut durchkneten.

Die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und 30 Minuten an einen warmen Ort stellen.

Dann den Teig nach Wunsch verarbeiten, z.B. als Pizzaboden. Backtemperatur 200°C.

Für z.B. frische Brötchen zum Frühstück kann man den Teig auch schon am Vorabend vorbereiten. Brötchen bei 200°C im Ofen je nach Größe 12 - 15 Minuten backen.

Guten Appetit!