

Stockbrotteig Deluxe / Pizzateig (für 8 Pizzen)

Zutaten:

1000g Mehl
500 ml Milch
8 g Trockenhefe (1 Päckchen)
100ml Salatöl
2 TL Salz

Zubereitung:

Zuerst mischt man ca. 950 g Mehl mit der Hefe und dem Salz. Anschließend gibt man das Öl dazu. Danach gibt man nach und nach die Milch hinzu bis ein Teig entsteht. Zum Schluss gibt man das restliche Mehl hinzu und knetet den Teig fertig. (Kitchenaid Stufe 1-2)

Den Teig am besten am Vortag zubereiten und in einer Schüssel an einem kühlen Ort lagern.

Die Menge reicht für 8 Pizzen oder Flammkuchen.

Pizzabelag (für 8 Pizzen)

Zutaten:

500ml passierte Tomaten (entsprechend würzen)
400g geriebener Käse (Pizza- oder Gratinierkäse)
200g Salami
200g Schinken
bei Bedarf Paprika, Zwiebeln usw.

Zubereitung:

Zuerst passierte Tomaten, dann Käse und anschließend die restlichen Zutaten auf den Teig aufbringen. Darauf achten, dass ein schmaler Rand frei bleibt, sonst bleibt die Pizza beim Einschließen am Backschieber hängen.