WELTBESTER PIZZATEIG
TM6
TM5
TM31

Gesamt: 1h 5min
Zubereitung: 45min

4 Person/en

einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel
Sasa Backmatte
Spülbürste Set
2. Mixtopf TM6

Zutaten

Teig:

500 g Mehl
1 Würfel frische Hefe (42 g) zerbröselt
250 g Wasser
2 EL flüssiger Honig
1 gestr. TL Salz

Belag-Unterlage:

6 EL Olivenöl
1-2 Knoblauchzehen
nach Geschmack Tomatensoße
Für den Belag: Weitere Pizza-Zutaten nach eigenem Belieben, z.B. Salami-Zwiebel, Thunfisch...

Zubereitung

Teigzubereitung

Die Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben.
3 Min. / **" Modus „Teig kneten“"** durchkneten lassen.
Den Teig in eine Schüssel umfüllen, abdecken und an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.

Anschließend auf zwei Backblechen dünn ausrollen. Backofen auf 220 C Ober-Unterhitze vorheizen.

Belag:

Olivenöl und Knoblauchzehen in den Mixtopf geben, **3 Sek.**/ **Stufe 8** zerkleinern. Pizzateig dünn mit Olivenöl und zerkleinertem Knoblauch bestreichen, das gibt ein tolles, italienisches Aroma und verhindert das Durchweichen des Teiges. Anschließend kann der Teig mit Tomatensoße, Gewürzen und nach Herzenslust belegt werden.

Dann bei 220 C Ober-Unterhitze circa 20 Minuten fertig backen.

Guten Appetit!

Achtung:
Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten**: Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: Torrenga **Quelle:** http://www.rezeptwelt.de