

Wir backen Pizza mit Kenwood



Pizzateig

Zutaten für 6 – 8 Pizzen

- 1 kg Mehl
- 1 gestrichener EL Salz
- 2 Pkg Trockenhefe
- 1 EL Brauner Zucker (normaler weißer Zucker tut's aber auch)
- 650 ml warmes Wasser

Trockenhefe mit warmem Wasser und Zucker anrühren und ein paar Minuten stehen lassen.

Dann zusammen mit dem Mehl in den Kenwood Titanum Chef geben und ca. 10 Minuten mit dem Knethaken ordentlich durchkneten lassen.

Danach ca. 1 Stunde direkt in der Rührschüssel gehen lassen, bis der Teig am Deckel anstößt.

Den Teig aus der Schüssel nehmen, Hände und Arbeitsfläche gut bemehlen, nochmal mit den Händen durchkneten, damit die Luft wieder entweicht und weitere 30 Minuten in der geschlossenen Rührschüssel gehen lassen.

Nun den Teig in 6 - 8 Stücke teilen und ausrollen, beliebig belegen und ca. 15 Minuten bei 220 Grad im Rohr backen bzw. die Teigkugeln in Tiefkühlbeutel einzeln einfrieren. Sie lassen sich nach dem Auftauen (ca. 2 Stunden) hervorragend weiterverarbeiten und man hat immer frischen Pizzateig zu Hause!

<http://www.danibelle.at/Blog/PostId/149/pizza>

