

mQ® Pizzateig (schnelle Variante)

mQ® Ofen: 300°C

Backzeit: ca. 3-5 min

Backofen: 250°C oder mehr

Rezept

- Wasser und Hefe (zerbröckelt) in die Schüssel geben und mQ® Pizza - Mehl darüber streuen, anschliessend das Salz auf das Mehl verteilen
- 30min ruhen lassen
- Ca. 15-20min auf kleiner Stufe kneten, dabei zu Beginn ein Schuss Olivenöl begeben
- Teig in gewünschte Grössen zu Kugeln verarbeiten
- Ca. 1h gehen lassen und dabei mit einer mQ® Gärfolie zudecken, damit der Teig nicht austrocknet

Zutaten

23g	Salz
600g	Kaltes Wasser
42g	frische Hefe
1kg	mQ® Pizza - Mehl
Schuss	Oliven Öl

mQ® Pizzateig

mQ® Ofen: 300°C

Backzeit: ca. 3-5 min

Backofen: 250°C oder mehr

Rezept

- Wasser und Hefe (zerbröckelt) in die Schüssel geben und mQ® Pizza - Mehl darüber streuen, anschliessend das Salz auf das Mehl verteilen
- 30min ruhen lassen
- Ca. 15-20min auf kleiner Stufe kneten, dabei zu Beginn ein Schuss Olivenöl beigeben
- Teig in gewünschte Grössen zu Kugeln verarbeiten
- Kugeln unter mQ® Gärfolie (luftdicht) in ein Plastikbehälter (am besten über Nacht) im Kühlschrank ca. 24h lagern
- Teig 2-3 Stunden vor gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen

Zutaten

23g	Salz
600g	Kaltes Wasser
2g	frische Hefe
1kg	mQ® Pizza - Mehl
Schuss	Oliven Öl