



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

PIZZATEIG FÜR DIE PFANNE



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

15 Minuten

+ Teiggärung über
Nacht

PORTIONEN

8 mittlere oder 12
kleine Pizzen

ZUTATEN

Für den Teig:

- 10 g Hefe
- 140 ml lauwarmes Wasser
- Prise Meersalz
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Olivenöl
- 250 g Mehl

Sonstiges:

- Optional Rosmarin- und/oder Salbeizweig

ZUBEREITUNG

- 1) Die Hefe zerbröckeln und in einer kleinen Schüssel im lauwarmen Wasser auflösen.
- 2) Salz, Zucker und Olivenöl dazu geben und mit dem Mehl alles gut zu einem homogenen Teig verkneten. Am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- 3) Am nächsten Tag, den Teig 30 Minuten Raumtemperatur annehmen lassen.
- 4) Den Teig zu 8 mittleren oder 12 kleinen dünnen Fladen auswellen. Eine große Le Creuset Pfanne heiß werden lassen, etwas Olivenöl in die Pfanne geben und 3-4 Teigfladen hineinlegen. Optional die Kräuter hinzufügen, bis sie duften. Den Deckel auflegen und ca. 3-4 Minuten goldbraun anbacken.
- 5) Den Deckel abnehmen, Pizza in der Pfanne wenden und mit folgenden Zutaten, siehe Rezept Pizzavariationen aus der Pfanne in ca. 5-7 Minuten fertig backen.

TIPP:

Pizzafladen ohne Belag und mit den gerösteten Kräutern belegt sind auch eine wunderbare Beilage zum Salat, kurzgebratenem Fleisch, etc.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset

www.lecreuset.com