

KOMEKO-Pizzateig (für 2 Pizzen Ø 21cm)

ZUTATEN

KOMEKO-Pan	300 g
Salz	6 g
Frische Hefe	20 g
Öl (z.B. Oliven- oder Trüffelöl, je nach Geschmack)	40 g (4 EL)
Eiskaltes Wasser	200 ml

Pizzabelag:

Tomatensauce, Käse und weitere Zutaten je nach Belieben

ZUBEREITUNG

1. **KOMEKO-Pan**, Salz und die frische Hefe in eine Rührschüssel geben und mit einem Handmixer (Knethaken) bei niedriger Geschwindigkeit verkneten
2. Das eiskalte Wasser zugeben und weiter verkneten
3. Wenn alles gut verknetet ist, 2 EL Öl zugeben und gut einarbeiten
4. Teig aus der Rührschüssel nehmen und von Hand weiterkneten, sobald sich ein elastischer Teig gebildet hat diesen in 2 Teigkugeln aufteilen und in Frischhaltefolie einwickeln (verhindert das Austrocknen)
5. Bei Zimmertemperatur für ca. 30-40min gehen lassen
6. Anschließend von Hand zu Pizzaböden formen (Durchmesser 21 cm) und auf das Backblech legen (Unser Tipp: Ein Pizzablech oder Pizzastein eignen sich besonders gut zum Backen, da so die Hitze noch mehr auf den Teig wirkt und dieser dann besonders kross wird.)
7. Jeweils ca. 1 EL Öl auf der Teigoberfläche verteilen und anschließend 2 EL Pizzasauce aufstreichen
8. Nach Belieben weiter belegen und bei Zimmertemperatur weitere 10-15min stehen lassen, Backofen auf 220°C vorheizen
9. Pizza in den Ofen schieben und ca. 15-20min backen

Viel Spaß beim Genießen! :-)

