

Hefeteig für Pizza, Pizzabrötchen oder Stockbrot



Zutaten für 1 Portion (ca. 3 Bleche Pizza/8 Portionen Stockbrot/12 Pizzabrötchen)

- 500 g Weizenmehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 150 ml Wasser (lauwarm)
- 100 ml Bier
- 3 EL Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Kräutersalz
- 0,5 EL Knoblauchpulver (optional)
- 1 Prise Kräuter der Provence (optional)

So geht's

- Das lauwarme Wasser mit dem Bier mischen, den Hefewürfel hineinbröseln und umrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat.
- Weizenmehl, Olivenöl, Kräutersalz, Zucker, Knoblauchpulver (optional) und Kräuter der Provence (optional) in eine Schüssel geben.
- Die aufgelöste Hefe in die Schüssel (mit dem Weizenmehl,...) dazugeben und mit dem Handmixer mindestens 5 Minuten kneten, bis der Teig schön glatt ist.
- Den Teig mit einem Handtuch abgedeckt und für eine Stunde an einen warmen Ort stellen, bis er mindestens auf die doppelte Größe aufgegangen ist.
- Anschließend den Teig noch einmal mit der Hand etwas durchkneten und z.B. für die Pizza ausrollen.
- Alternativ kann man den Teig auch über Nacht in den Kühlschrank stellen oder sogar einfrieren.

Zubereitungszeit

- ca. 15 Min.

Ruhezeit

- ca. 1 Std.

Backzeit

- ca. 15 Min. bei 220 °C, Ober-/Unterhitze