

# Pizzateig ohne Hefe

## Zutaten:

- 300 g Mehl
- 150 ml Wasser
- 1-2 TL Salz
- 2 EL Olivenöl

Kategorie: Grundrezept

Garzeit: -

Zubereitungszeit: 20 min.

Küchengeräte: -

Magielevel: etwas magisch



## Zubereitung:

- I. Backofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- II. Mehl und Salz in eine Schüssel geben und gründlich vermengen.
- III. Jetzt kommen Wasser und Öl hinzu.
- IV. Alles gut vermischen und mehrere Minuten lang kräftig durchkneten, Der Teig sollte dann glatt und weich sein.  
TIPP: Wenn der Teig noch nicht perfekt ist, etwas Wasser oder Mehl hinzufügen.

