

Italienisch Rezepte

Pizza Brötchenteig Grundrezept

Gattung: Backen, Brötchen, Brot, Pizza, Italienisch

1 kg Weizenmehl (Typ 550)
20 g Hefe
600 ml kaltes Wasser

2 Teel. Salz
2 Teel. Zucker

Alle Zutaten in das kalte Wasser einrühren.

Den Teig 24 Std. zugedeckt (Folie) im Kühlschrank gehen lassen.

Zum Backen 1 Tasse heißes Wasser mit in den Ofen stellen.

Den Teig innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.