



Lora Löffel wünscht gutes Gelingen!

# Chemie in der Küche

## Rezept zum Pizza backen

### Zutaten:

**1 Würfel Bäckerhefe**

**50 ml lauwarmes Wasser ca. 37 Grad**

**1/2 Teelöffel Zucker**

**2 Esslöffel Mehl** *in einer kleinen Schüssel verrühren*

*15 min zu einem Vorteig gehen lassen*

**500 g Mehl** *in eine Teigschüssel abwiegen*

**2 Teelöffel Salz**

**2 Esslöffel Speiseöl**

*und den Vorteig zum Mehl hinzufügen*

*alles gut mit einem Handrührgerät verrühren*

*30 min gehen lassen, die Teigmenge muss sich verdoppeln*

*Backblech oder Pizzablech einfetten und Teig auswellen*

*nach Geschmack belegen*

*z.B. mit gehackten Tomaten, Salami, Schinken Champions und Käse*

*Pizza bei 200 Grad für ca. 30 min backen*