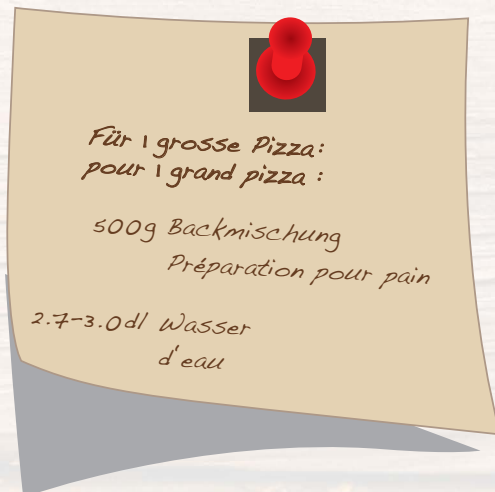


Pizzateig Rezept vom Bäcker Recette du boulanger pour pâte à pizza



i Extra dünner Boden: Teig halbieren und 2 Pizzas auswallen. Bei Umluft backen, die Backzeit verringert sich um ca. 2 Min.
Pour une pâte à pizza extra-fine: Couper la pâte en deux et l'abaisser en 2 pizzas. Faire cuire en chaleur tournante, le temps de cuisson doit être réduit de 2 min.

i Nach Belieben den Pizzateig belegen
Garnissez la pâte à pizza selon votre goût

1. Wasser und Backmischung von Hand ca. 8 Min. zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std auf das Doppelte aufgehen lassen.

Pétrir à la main 8 min. env. jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. La couvrir et la laisser lever env. 1 h à température ambiante jusqu'à ce qu'elle double de volume.

2. Ganzen Teig auf wenig Mehl rechteckig auswallen (ca. 25 × 35 cm) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Nach Belieben belegen.

Abaisser la pâte en un rectangle d'env. 25 × 35 cm sur un peu de farine puis la déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. La garnir selon votre goût.

3. 12–14 Min. in der unteren Hälfte des auf 250 °C (Umluft 230 °C) vorgeheizten Ofens backen.

12–14 min. dans le bas du four préchauffé à 250 °C (230 °C pour un four à chaleur tournante) faire cuire au four.



Art. Nr. 89182.05
95391