Pizzateig mit schneller Pizzasauce

Brot, Brötchen & Teige · 2 Bleche · Arbeitszeit 20 Min. · Gesamtzeit 1 Std. 40 Min.

Rezept online

ZUTATEN

Teig

- 320 g lauwarmes Wasser
- ½ Würfel frische Hefe (21 g)
- 1 TL Zucker
- 550 g Weizenmehl (Type 550 oder Pizzamehl Tipo 00)
- 10 g Salz
- 30 g Olivenöl

Pizzasauce

- 1 Knoblauchzehe
- 400 g passierte Tomaten
- 1 TL getrockneter Oregano
- ½ TL Salz, ½ TL Zucker

ZUBEREITUNG

1. Wasser, Hefe und Zucker **2 Min./37°C/Stufe 2** erwärmen.
2. Mehl, Salz und Öl zugeben und **2 Min./Teigknetstufe** kneten. Zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Für die Sauce Mixtopf ausspülen, Knoblauch **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern, übrige Zutaten zugeben und **5 Sek./Stufe 4** verrühren.
4. Teig halbieren, auf zwei mit Backpapier belegten Blechen dünn ausrollen, mit Sauce bestreichen und nach Wunsch belegen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 250 °C (Ober-/Unterhitze) auf der untersten Schiene 10–14 Min. backen.

> **Tipp:** Noch aromatischer: nur 5 g Hefe verwenden und den Teig abgedeckt 24 Std. im Kühlschrank gehen lassen.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/