

Name:
Thema: Salziger Hefeteig

Klasse:

Datum:

Hefeteig

Das solltest du vorbereiten:

- Zutaten abmessen
- Backblech einfetten
- Arbeitsplatz einrichten
- Handrührgerät mit Knethaken bereitstellen
- Backofen auf 50°C vorheizen (nicht heißer!) oder Hefeteig zum Gehen an einen warmen Ort stellen

Pizza 1 Blech Großküche

12 g	Hefe	in eine Rührschüssel bröckeln
220 ml.	Lauwarmes Wasser	zugeben und mit der Hefe verrühren
300 g	Mehl	gesiebt zugeben
1 TL	Zucker	zugeben
1 TL	Salz	zugeben
3 EL	Öl	zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Nach dem Kneten abgedeckt an einem warmen Ort „gehen“ lassen.

Nun den Belag für die Pizza herstellen.

300 g	Broccoli TK	ca. 8 Min. im Kombidämpfer dämpfen
-------	-------------	------------------------------------

ca. 300 g	Tomatenpüree	mit
ca. 3TL	Pizzagewürz	würzen und gut verrühren

2 rote	Paprika	waschen, entkernen, waschen und in Streifen schneiden
--------	---------	---

100 g	Putenbrustaufschnitt	in Würfel schneiden
-------	----------------------	---------------------

150 g	Mais	abschütten und bereitstellen
-------	------	------------------------------

200 g	geriebenen Käse	bereitstellen
-------	-----------------	---------------

Den Hefeteig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen.
Auf ein gefettetes Blech legen, den vorbereiteten Belag gleich mäßig darauf verteilen.
Bei **180 °C Umluft ca. 20-30 Min. backen.**