

Pizzateig von Jonas Troxler

Mengen für 35 Personen

3.5 kg Mehl	
8.75 TL Salz	Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen.
130 g Hefe	Hefe in wenig Wasser auflösen, zusammen mit restlichem Wasser und Öl in die Mulde geben.
2.63 dl Olivenöl	(20 EL für 45 P.)
2.1 Liter Wasser	Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen.