

# PIZZA GRUNDTEIG MIT SAUERTEIG

★★★★★ 5 bei 3 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Teig zubereiten und ca. 3-4 Stunden rasten lassen. Anschließend den Teig halbieren und zu 2 Pizzen ausrollen bzw. ausziehen.
- 2 Nach Belieben belegen.
- 3 Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad Heißluft ca. 10 Minuten backen.



Wie man einen Weizensauerteig ansetzt, kannst du in meinem [Blogbeitrag](#) nachlesen.



## Zutaten

### FÜR 2 PIZZEN

#### TEIG

- 450 g Weizenmehl 700
- 300 g lauwarmes Wasser
- 20 g Olivenöl
- 50 g Weizensauerteig
- 10 g Salz
- 50 g Weizengrieß