

# Pizzateig

Für 6 Personen

## Zutaten:

8g Honig  
350g lauwarmes Wasser  
4g Germ  
600g Mehl 1050  
12g Salz  
Durum Grieß oder Weizendunst zum ausrollen

## Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Diesen anschließend zu 6 ca. 180g schwere Stücke teilen & zu Kugeln formen, diese auf ein bemehltes Blech geben, und diese abgedeckt für ca. 10-12h im Kühlschrank reifen lassen.

Dann bei Raumtemperatur kurz gehen lassen, ausrollen (am besten mit Hilfe von Durum Grieß, damit der Teig nicht so leicht anlebt).

Bei 250°C (am besten bei 300°C) backen.