



# Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

## Pizzateig mit dem Unold Backmeister 8690

250 g Mehl (am besten tipo 00 sehr gut ist das Mehl "Napoli Antimo Caputo")  
125 ml Wasser (lauwarmes)  
1 TL Salz  
4 EL gutes Olivenöl  
1 TL Zucker  
2 kleine Messlöffel Trockenhefe (der Messlöffel gehört zur Ausstattung des Backmeisters)



**Pizzateig mit dem Unold Backmeister 8690**  
**Video bei YouTube**



**mychannel2016HD**  
**Website**

Die Backform mit dem Knethaken in den Backmeister einsetzen.

Dann gibt man das Wasser, den Zucker, das Salz, das Olivenöl und das mit der Trockenhefe vermischte Mehl dazu.

Dann schließt man den Backmeister und wählt über die Bedientaste das **Programm 8 für Teig** und dann drückt man auf Start.

Das Programm läuft 1:30 Min. und kümmert sich um alles damit der Teig perfekt gelingt. Man kann den Teig nach Ablauf der Zeit sofort verwenden.

Die Pizza oder Pizzabrötchen werden aber noch besser wenn man den Teig, aus dem Backmeister nimmt und einige Stunden ruhen lässt.

Beim Backen erzielt man die besten Ergebnisse wenn man einen Pizzastein verwendet.