

Hefeteig



Zutaten:

250 ml Wasser
1 EL Zucker
1 Würfel Hefe
400 g Mehl
1 EL Salz
2 EL Olivenöl
Fett für das Blech



Zubereitung

Das lauwarme Wasser mit dem Zucker und der zerbröckelten Hefe in eine Schüssel geben. Miteinander verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Salz und Öl dazugeben. Die Hefemischung angießen und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Dann zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1/2 Stunde gehen lassen. Den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen.