

Zutaten:

- 1 kg Mehl 1050*
- 2 Tassen Milch
- 2 Tassen Bier (Pils)
- 8 EL Olivenöl
- 2 EL Salz
- 2 TL Zucker
- 1,5 Würfel Hefe

*• etwas Mehl, falls der Teig klebt
*besser: 800 g doppelgrüniges Mehl und 200 g Dinkelmehl

Zubereitung:

1. Den Backofen mit dem Pizzastein auf 300° aufheizen.
2. Mehl, Zucker, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben. Hefe zerbröckelt zufügen.
3. Lauwarme Milch und lauwarmes Bier zu den übrigen Zutaten in die Schüssel geben.
4. Daraus vorsichtig mit der Hand einen elastischen Teig kneten (etwas Mehl schafft Abhilfe, falls er an der Schüssel haftet).
5. Teig auf dem Backbrett gut (!) durchkneten und in der Schüssel abgedeckt an einem warmen Ort 45 - 60 Min. gehen lassen.
6. Mit nassen Händen ca. 8 Portionen abteilen, durchkneten, und nochmals zugedeckt gehen lassen.
7. Aus einer Portion eine möglichst dünne Pizza ziehen (nicht auswellen !), auf Gries legen und

dünn belegen – hier ist weniger besser, damit der Boden knackig wird.

8. Mit dem Ofenschieber auf den Pizzastein platzieren und ca. 6 Min. backen.

Saulecker !