

## Pizzateig

### Zutaten

250 g	Mehl
1/2 TL	Salz
125 ml	Milch
1 Prise	Zucker
20 g	frische Hefe
50 ml	Olivenöl



### Zubereitung

1.

Für den Teig Mehl und Salz in eine Schüssel geben.

2.

Milch mit dem Zucker vermengen, die Hefe hineinbröseln und verrühren.

3.

Hefemilch zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verkneten, während des Knetens das Olivenöl mit untermischen. Den Teig in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

4.

Ausrollen, belegen und im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.