

# Zubereitungsempfehlung Pizzateig



1. Teiglinge auf eine glatte Fläche legen, abdecken und 24 Stunden im Kühlschrank bei 5-8°C auftauen lassen. ACHTUNG: Die Teiglinge vergrößern sich, also auf genug Abstand zwischen den Teiglingen achten!
2. Drei Stunden vor Verarbeitung bei Raumtemperatur auf die doppelte Größe aufgehen lassen. TIPP: Auf den Teigballen klopfen: wenn er hohl klingt, ist er fertig.
3. Den Backofen auf 250°C vorheizen.
4. Die Teiglinge vorsichtig zum Beispiel mit einem Teigschaber von der Oberfläche lösen, in Mehl wälzen, gleichmäßig zu einer Pizza ausrollen und auf ein mit Backpapier legen.
5. Pizzasauce auf die Mitte des Pizzabodens geben und gleichmäßig verteilen.
6. Geriebenen Käse gleichmäßig auf die Pizza streuen und dann nach Belieben weiter belegen. Leckere Pizza-Rezepte gibt es z.B. hier: [www.point-of-food.de/rezeptideen.html](http://www.point-of-food.de/rezeptideen.html)
7. Die Pizza ca. 10 Minuten backen, bis der Teig knusprig und der Käse goldbraun ist.

**POINT OF FOOD**  
LEBENSMITTELVERTRIEBS GMBH

WESTRING 57 | 45659 RECKLINGHAUSEN  
DE-TEL: 0 23 61 - 92 38 10 | Mail: [info@point-of-food.de](mailto:info@point-of-food.de)  
[www.point-of-food.de/werksverkauf.html](http://www.point-of-food.de/werksverkauf.html)

