

# Pizzateig ohne gehen nach Jörn Fischer

## Zutaten:

- 925 g Mehl 405
- 1 Würfel Hefe
- 500 ml warmes Wasser
- 25 ml Öl
- 1 EL Zucker
- 10 g Salz

Mehl und Salz in einer großen Schüssel vermengen.

Eine Mulde in der Mitte des Mehls drücken und die Hefe hinein bröseln.

Den Zucker auf die Hefe streuen und mit 250 ml Wasser aufgießen.

10 Minuten stehen lassen (damit die Hefe aktiviert wird) dann das restliche Wasser und Öl hinzugeben, alles gut durchkneten bis ein glatter Teig entsteht.

