

OZ. FLEUR DE SEL MEDITERRAN



**GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN**

PIZZATEIG

ZUTATEN AVOCADO TARTAR

400 G MEHL GLATT
250 ML WASSER
30 G HEFE
20 G OLIVENÖL

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMEN

OZ. FLEUR DE SEL MEDITERRAN

VORBEREITUNG

Mehl sieben. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen.

ZUBEREITUNG

- 1 Salz dem Mehl beifügen und ein Ring formen.
- 2 Das Wasser- Hefe Gemisch mit dem Olivenöl in die Ringmitte gießen und den Teig vom Rand her gut durchkneten.
- 3 Vor dem weiterverarbeiten kurz gehen lassen.

OZ.-TIPP

Der Teig kann mit oz. Fleur de Sel Mediterran, Oregano, gehackten Oliven, klein gehackten getrockneten Tomaten verfeinert werden.