

# Pizza Teig

## Zutaten:

- 1.5 TL Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 2 EL Olivenöl
- 250 ml warmes Wasser
- 375 g Weizenmehl
- etwas Salz und Pfeffer

## Material:

- 1 grosse Schüssel
- 1 Sieb
- 1 Esslöffel

## So wird's gemacht:

- Die Hefe mit 3 Esslöffeln Wasser verrühren. 10 min beiseite stellen bis sie schaumig wird
- Das Mehl in die grosse Schüssel sieben. Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben. Ein Loch in die Mitte des Mehls drücken



- Die Hefe, das Wasser und Öl in das Loch giessen und alles mit den Händen kneten



- Etwas Mehl auf eine saubere Tischplatte streuen und den Teig ca. 8 min lang kneten, bis er sich glatt anfühlt



- Den Teig in eine eingefettete Schüssel legen und mit Frischhaltefolien abdecken. Den Teig an einen warmen Ort stellen.
- Der Teig ist fertig, wenn er doppelt so gross geworden ist. Tipp: ein Loch in den Teig drücken, bleibt es drin, so ist er fertig. Den Teig nochmals etwas kneten
- Teig verschieden belegen



[www.kindersprache.ch](http://www.kindersprache.ch)

Informationen für Eltern und Bezugspersonen über den Spracherwerb  
und über Sprachstörungen bei 0-6 jährigen Kindern