

Jetzt backen wir zwei leckere Pizzas.
Charlotte zeigt dir die einzelnen Schritte,
Aber vorher Hände waschen bitte.



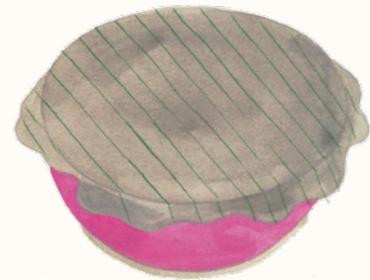
1 Vermische das Mehl und die Hefe in einer Schüssel.



2 Gieße nun das Wasser hinzu, rühr gut um und warte 5 Minuten. (Sing ein Lied.)



3 Füge Salz und Öl hinzu und knete alles für 10 Minuten.



4 Bedecke den Teig mit einem Tuch und lass ihn 15 Minuten ruhen. Auch du kannst dich ein bisschen ausruhen.



5 Streu etwas Mehl auf die Arbeitsfläche und lege den Teig darauf.



6 Falte die rechte Hälfte des etwas flach gedrückten Teigs mit einem Teigschaber zur Mitte und lass ihn 10 Minuten ruhen.



7 Falte nun die linke Hälfte des Teigs zur Mitte und lass ihn erneut 10 Minuten ruhen.



8 Jetzt die obere Hälfte des Teigs zur Mitte falten und weitere 10 Minuten warten.



9 Und schließlich die untere Teighälfte zur Mitte falten und ein letztes Mal 10 Minuten warten.



10 Puh, ganz schön anstrengend... Genug gefaltet und gewartet! Atme einmal tief durch und roll den Teig dann zu einem Ball – aber nicht als Fußball oder Handball benutzen!



11 Fette eine Schüssel mit Öl ein, lege den Teig hinein und bedecke die Schüssel mit Frischhaltefolie. Stell die Schüssel in den Kühlschrank ins Gemüsefach, da ist es nicht so kalt.



12 Jetzt muss der Teig mal wieder eine Weile ruhen. Aber warum eigentlich? Die Hefe im Teig sorgt dafür, dass er aufgeht, und das braucht seine Zeit. Ohne Ruhepause würde der Teig später in deinem Magen aufgehen und dir Bauchweh bereiten.

ZWEI STUNDEN
an einer warmen Heizung benötigt die Hefe mindestens, bis der Teig anfängt aufzugehen.

VIER STUNDEN
reichen aus, wenn du unbedingt noch am selben Abend Pizza essen willst.

22 STUNDEN
ruht der perfekte Pizzateig in Charlottes Pizzeria.



13 Der Teig sollte mittlerweile doppelt so groß sein wie vorher.



14 Nimm den Teigball aus der Schüssel und zerteile ihn in zwei kleinere Portionen.



15 Lege eine Portion auf das Backblech, drücke mit den Fingerspitzen kleine Dellen in den Teig und ziehe ihn so auseinander, bis er das ganze Backblech bedeckt.