

PIZZATEIG mit frische Hefe

Zutaten

- 150 ml warmes Wasser
- 10 g frische Hefe
- ½ Tl Zucker
- ½ Tl Salz
- 250 g Mehl



1. Hefe aktivieren

Die frische Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und den Zucker hinzufügen. Alles gut verrühren und etwa **5–10 Minuten** stehen lassen, bis sich kleine Bläschen bilden und die Hefe aktiviert ist.