

2. Teig herstellen + kalt gehen lassen

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. Den aktivierten Hefeansatz hineingießen. Das Salz am Rand des Mehls verteilen. Anschließend alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abdecken und für mindestens **10 Stunden**, idealerweise über Nacht, im Kühlschrank langsam gehen lassen.

3. Teig formen

Den Teig kurz auf Zimmertemperatur kommen lassen. Anschließend vorsichtig auf einer bemehlten Arbeitsfläche formen. Dabei möglichst wenig kneten, damit die Luft im Teig erhalten bleibt. Bei Bedarf nur leicht mit Mehl arbeiten, um das Formen zu erleichtern.

4. Belegen und backen

- im vorgeheizten Ofen
- bei **220–250°C Ober- und Unterhitze**
- **10–15 Minuten** backen

