



Zutaten:

- 125 ML lauwarmes Wasser
- 1/2 TL Zucker
- 1/2 TL Salz
- 1 EL Olivenöl
- 20 GR frische Hefe
- 250 GR Mehl

Zubereitung:

- Das Mehl in eine Schüssel geben, Salz dazugeben. In die Mitte der Schüssel eine etwa faustgroße Mulde eindrücken.
- Den Zucker in dem lauwarmen Wasser auflösen, Hefe hineinbröseln und unter Rühren auflösen.
- Die Flüssigkeit nach und nach zu Mehl + Salz in die Schüssel geben und vorsichtig mit den Knethaken des Handrührgeräts auf kleiner Stufe mit dem Mehl verkneten.
- Das Olivenöl schrittweise dazu geben, kurz unterkneten.
- Die Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 15 Minuten ruhen lassen.
- Den Teig nochmals gut mit dem Mixer (Knethaken) durchkneten bis er geschmeidig ist und sich beim Kneten leicht vom Rand der Schüssel löst. Sollte der Teig zu klebrig sein, etwas Mehl zufügen. Ist der Teig zu fest, vorsichtig etwas Wasser zufügen.