

# HIGH PROTEIN PIZZABODEN

mit BÖCKER Sauerteig Backmix Universal+ Protein



einfach



Gesamtzeit ca. 1,5 Std.

+ Backzeit ca. 10 – 12 Minuten

## Zubereitung

1. Frischhefe im lauwarmen Wasser auflösen.
2. Anschließend mit **BÖCKER Sauerteig Backmix Universal+ Protein** und den übrigen Zutaten in der Küchenmaschine ca. 8 – 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten, bis sich dieser vom Schüsselboden löst.
3. Teig zu einer Pizza ausrollen und für ca. 1 Stunde an einem warmen Ort (oder abgedeckt) ruhen lassen.
4. Nach der Ruhezeit die Pizza nach Belieben belegen.
5. In der Zwischenzeit den Backofen auf 250 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
6. Pizza bei 250 °C (Ober- und Unterhitze) für ca. 10 bis 12 Minuten fertig backen.

Viel Spaß beim Nachbacken!

## Zutaten

- 150 g **BÖCKER Sauerteig Backmix Universal+ Protein**
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 4,5 g Frischhefe
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz



**Jetzt Bestellen!**

Mehr Informationen unter:  
[www.sauerteig.de](http://www.sauerteig.de) | [www.sauerteig.shop](http://www.sauerteig.shop)

