

Der „ewige“ Teig

für Pizzaboden und Mekizi, ca. 2 Wochen in Kühlschrank haltbar



Zutaten:

500 g Milch
500 g Joghurt
ca. 600 g Mehl
1 Würfel Frischhefe
1 Teelöffel Zucker
1 Esslöffel Salz
1 Ei
1 Teelöffel Natron
Öl

Zubereitung:

1. Die Hefe in einer Schüssel zerkrümeln und mit Zucker und Salz bestreuen. Milch dazugeben.
2. In einer separaten großen Schüssel $\frac{1}{2}$ Packung Mehl geben. Eine Vertiefung in der Mitte drücken und dort die Hefemischung und 1 gut aufgeschlagenen Ei zugeben.
3. Der Joghurt mit dem Natron separat vermischen und anschließend zu der Mehlmischung geben. Allmählich Mehl hinzufügen, bis ein weicher Teig geknetet wird.
4. Der fertige Teig mit Öl fetten, in einen großen Bratbeutel legen. Beutel verschließen und in Kühlschrank (untere Ablage) stellen. Bis ca. 2 Wochen dort haltbar.