

## Hefeteig für Brot, Brötchen und Pizza

10 g Hefe Mit  
1/8 l Wasser In einer großen Schüssel verrühren  
250 g Weißmehl  
1/2 Tl Salz Zugaben und, am besten in der Küchenmaschine,  
5 – 8 Min. kneten  
Teig abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen

10 g Hefe Mit  
1/8 l Wasser In einer großen Schüssel verrühren  
250 g Weißmehl  
1/2 Tl Salz Zugaben und, am besten in der Küchenmaschine,  
5 – 8 Min. kneten

*In die gewünschte Form bringen und nochmals 10 – 30 Min. gehen lassen.*

*Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad backen.*

**Guten Appetit**

**Energiewert 850 Kcal gesamt**

**nach WeightWatchers 22 ProPoints gesamt**

**WeightWatchers-Fitformel Kohlehydrate**

**geeignet zum sofort genießen, einfrieren, aufwärmen,  
mitnehmen**

Viel Spass beim Nachkochen.

