

Pizza



Menge	Zutaten	Zubereitung
250g	Mehl	In eine Schüssel sieben, mit Salz und Trockenhefe vermischen. Warmes Wasser und Öl zugeben und mit den Knethacken des Handrührgerätes gut durcharbeiten. Zugedeckt ca.30 Minuten ruhen lassen. Nochmals 10 Minuten von Hand kneten!
½ TL	Salz	
½ Pckg.	Trockenhefe	
150 ml	Wasser	
2 EL	Olivenöl	
Soße: 125 ml 1 1 1 Prise	Tomatenpüree, Tomate Knoblauchzehe Zucker Salz, Pizzagewürz, italienische Kräuter	In eine Schüssel geben. Waschen, fein würfeln und dazugeben. Schälen, pressen, zugeben Zugeben und mit den Gewürzen gut abschmecken!
Belag: 150 g	Käse, gerieben	Soße auf den dünn ausgezogenen Teig streichen, etwas Käse aufstreuen, Belag auflegen und nochmals mit Käse bedecken. Bei 230 ° C ca. 10 Minuten knusprig backen.
Nach Wahl: Schinken, Champignons, Thunfisch, Gemüsemais, Peperoni, Oliven usw.		