

Montag, 08.06.2020

Pizza selber machen		
Zutat	Menge	Einheit
Personen	1	4 wird 1 Blech
Mehl	166,6667	g
Hefe/Trockenhefe (wenn nicht anders möglich: Backpulver)	3	g
Wasser	83,33333	ml
Salz	5	g
Olivenöl	16,66667	g
Tomaten, gehackt	50	ml
Salami oder Schinken	30	g
Champignons	50	g
Mozzarella	85	g
Mais	20	g
Oregano		

1. Mehl und Salz vermischen. Hefe hineinbröseln. Olivenöl dazugeben. Unter ständigem Rühren nach und nach Wasser dazugeben (lieber erstmal zu wenig als zu viel). Lange (5-10 Minuten) kneten, bis sich der Teig vom Rand der Schüssel löst.
2. Teig in Mehl wälzen und in einem luftdicht abgeschlossenen Gefäß mindesten 45 Minuten, am besten 4 Stunden, an einem warmen Ort gehen lassen. (Bei Backpulver muss der Teig nicht gehen und kann direkt verwendet werden)
3. Backofen vorheizen (200°)
4. Teig ausrollen, mit wenig „Tomatensoße“ (gehackte Tomaten mit Salz, Pfeffer, Oregano gewürzt) bedecken.
5. Käse auf der Tomatensoße verteilen
6. Mit gewünschten Zutaten belegen
7. Bei 200° ca. 15 Minuten backen