



# Pizza

Zutaten: 200 ml Wasser (lauwarm)  
20 g frische Hefe (1\2 Würfel)  
oder 1 P. Trockenhefe  
1 TI Zucker  
400 g Mehl  
1 TI Salz  
30 ml Olivenöl



## Zubereitung:



Die Hefe zerkrümeln und in eine Schüssel geben. Jetzt geben wir lauwarmes Wasser und den Zucker dazu und verrühren alles miteinander.



Das Mehl, Salz und Olivenöl dazu geben und alles gut miteinander verkneten.



Den Teig zu einer Kugel formen und mit Folie oder einem Küchentuch abdecken. Für etwa 1 Stunde an einem warmen Ort „gehen“ lassen, bis er sich fast verdoppelt hat.



Mit dem Nudelholz den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.



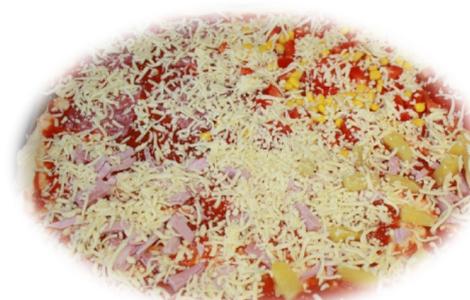
Passierte Tomaten, geriebenen Käse und den Belag nach Wunsch zubereiten!  
Zum Beispiel: Schinken, Salami, Tomaten, Mais, Paprika, Ananas.



Zuerst die passierten Tomaten auf den Teig streichen und wer mag, mit etwas Pizzagewürz oder etwas Salz + Oregano bestreuen.



Mit den „Wunschzutaten“ belegen. TIPP: Die Pizza in mehrere Bereiche teilen und dann jeden Teil einzeln belegen! So ist für jeden was dabei! Zuletzt die Pizza mit dem geriebenen Käse bestreuen.



Den Backofen mit Umluft auf 200 Grad vorheizen.



Die Pizza in die Mitte des Backofens schieben und mit Umluft bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.  
Viel Spaß ! 😊