

Rezept von Franziska Becker

Pizza

Herkunft: Italien

Zubereitungsdauer: 30 Minuten

Zutaten für 2 Personen

- 400 g Mehl, glatt
- 2 TL Salz
- 1/2 Würfel Germ = 20 g
- 1/4 l Wasser
- 4 EL Öl
- 1 Dose Tomatenwürfel
- 100 g geriebener Mozzarella
- 50 g Schinken, Salami, ...
- 1 Tomate in Scheiben
- Oregano
- nach Wunsch Champignons, Mais, Pfefferoni ...



Zubereitung von Pizza

Das Rezept ist gedacht für 2 runde Pizze oder 1 Blech:

Das Mehl mit dem Salz vermischen, die Hefe mit etwas lauwarmen Wasser auflösen und zusammen mit dem restlichen Wasser und dem Öl zum Mehl geben. Alles vermischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Macht man runde Pizza so muss man den Teig nun halbieren und zu 2 Kugeln kneten. Den Pizzateig nun mindestens eine Stunde an einem warmen Ort rasten lassen.

Macht man runde Pizza die Kugeln mit der Hand ausziehen, sodass außen ein Rand entsteht und innen mit einem Nudelholz auswalken. Macht man Blechpizza einfach den Teig auf die Größe des Blechs auswalken.

Teig mit Backpapier auf einen Gitterrost bzw. ein Blech legen, mit den Tomatenwürfeln, dem Käse und dem Wunschbelag belegen. Mit Oregano bestreuen. Die Pizza im vor geheizten Rohr bei 250 °C ca. 15 Minuten backen.