

PIZZA



Zutaten (für 2 Pizzen)

- 300 g Weizenmehl
- 1 Esslöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Olivenöl
- 170 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung

Vermenge das Weizenmehl, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel.

Füge das Olivenöl und Wasser (nach und nach) hinzu und knete entweder per Hand, bis sich ein weicher Teig bildet (eventuell brauchst du nicht das ganze Wasser oder musst etwas mehr Wasser hinzufügen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Wenn der Teig zu klebrig ist, etwas Mehl hinzufügen).

Jetzt den Teig ausrollen, belegen und backen!

Tomatensoße

Tomatenmark mit Wasser verrühren, bis eine cremige Soße entsteht. Wenn die Soße zu dünn wird, einfach noch mehr Tomatenmark hinzufügen. Nach Geschmack mit Salz und Oregano würzen.

Belag

Jetzt kannst Du Deine Pizza ganz nach Deinem Geschmack belegen, mit:

- Oliven
- Salami
- Kochschinken
- Tomaten
- Mozzarella
- Mais
- Paprika
- Thunfisch
- Zwiebeln
- Geriebener Käse
- Champignons
- Etc.

