

Rezept: Hefeteig für Pizza

Setze den richtigen Artikel ein

Zutaten für 1 Blech:

Teig:

300 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

150 ml lauwarmes Wasser

2 EL Olivenöl

1 TL Salz

1 Prise Zucker

Belag:

2 Mozzarella

1 Dose pürierte Tomaten

Nach Wunsch:

Salami, Schinken, Oliven, Kapern, Sardellen, Pilze, etc.

Zubereitung Teig:

_____ Mehl mit _____ Wasser, _____ Olivenöl, _____ Hefe, _____ Salz und _____ Zucker verkneten und an _____ warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen. Gut durchkneten und auf _____ Blech flach ausrollen.

_____ Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Zubereitung Belag:

_____ ausgerollten Teig mit _____ Tomaten bestreichen. _____ Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben belegen.

_____ Mozzarella in Scheiben schneiden und gleichmäßig auf _____ Pizza verteilen.

Etwa 15 bis 20 Minuten backen.

Guten Appetit!