

Rezept: Hefeteig für Pizza (Lösung)

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

Nach Wunsch:

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

Belag:

2 Mozzarella

1 Dose pürierte Tomaten

Zubereitung Teig:

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

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Zubereitung Belag:

Den ausgerollten Teig mit **den** Tomaten bestreichen. **Die** Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben belegen.

Den Mozzarella in Scheiben schneiden und gleichmäßig auf **der** Pizza verteilen.

Etwa 15 bis 20 Minuten backen.

Guten Appetit!