

Pizza selbst gebacken

Aus was?

- * 1 Würfel Hefe oder ein Tütchen Trockenhefe
- * 300 ml handwarmes Wasser
- * 1 Tl Zucker
- * 500 g Mehl
- * 4 El Olivenöl
- * 1 Tl Salz
- * Für den Belag: Tomatensoße, Oregano, Käse, Zwiebeln, Paprika, Pilze... was dir schmeckt.

Wie?

- * Die Hefe und den Zucker ins Wasser geben und gut verrühren. 5 Minuten stehen lassen
- * Das Mehl in eine Schüssel geben. Hefe-Wasser, Öl und Salz dazugeben und mit dem Mixer (Knethaken) verkneten. Danach den Teig mit der Hand 5 Minuten durchkneten. Am besten vorher die Arbeitsfläche und die Hände mit Mehl bestäuben, damit der Teig nicht daran festklebt.
- * Sollte der Teig zu fest oder zu weich sein, noch etwas Wasser oder Mehl unterkneten.
- * Den Teig in eine Schüssel legen, diese mit einem Handtuch abdecken und 45 Min. an einem warmen Ort stehen lassen (Heizung oder abgeschalteten Ofen, der auf 50 Grad vorgeheizt wurde).
- * Teig noch einmal kräftig durchkneten. In vier Teile teilen und jedes Teil zu einem Kreis ausrollen.
- * Mit Tomatensoße bestreichen und mit allem belegen, was du gerne magst: Oliven, Paprikastückchen, Zwiebeln, Pilze,... Zum Schluss mit geriebenem Käse bestreuen.
- * Im Ofen bei 240 Grad/Umluft 220 Grad für 10 – 15 Minuten backen.



Fotos: privat