



Selbstgemachte Pizza

Zutaten

(Für 1 Blech)

- 300 ml Wasser (lauwarm)
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 TL Zucker
- 500 g Mehl
- Salz & Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 2 Dosen stückige Tomaten
- Knoblauchpulver
- Pizza-Gewürz

Zubereitung

1. Wasser, Hefe und Zucker vermengen, bis die Hefe sich aufgelöst hat. Mehl und 1 TL Salz hinzufügen und alles verkneten. Nun 2 EL Olivenöl langsam mit hineingeben.
2. Den Teig abdecken und für 30 Minuten bei 30 Grad im Backofen gehen lassen.
3. In der Zeit können schon die Zutaten für den Belag geschnitten werden. Gemüse, Käse, Fisch, Fleisch, ... hierbei gibt es viele Möglichkeiten.
4. Für die Soße zwei Dosen stückige Tomaten in eine Schale geben und mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Pizza-Gewürz verfeinern.
5. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Das Backblech mit etwas Olivenöl bestreichen. Den Teig auf das Blech stürzen und vorsichtig auf dem Blech ausbreiten. Tipp: Am besten etwas Öl auf die Finger geben, damit der Teig nicht so stark an den Händen klebt.
6. Die Tomatensoße auf dem Teig verteilen und nach Belieben belegen. Jetzt für ca. 20 Minuten backen. In Stücke schneiden und genießen. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

Bernd Zehner

