

Das Pizzarezept

500g Mehl
50g Frische Hefe
200ml Wasser
Prise Salz
2 Esslöffel Oliven-Öl

In eine Schüssel 500g Mehl reinschippen. Danach im Mehl eine Mulde machen. Dann wird die Hefe in die Mulde reingebrösel. Danach kommt etwas Wasser in die Mulde. Dann die 2 Esslöffel Oliven-Öl und eine Prise Salz rein. Erst mit dem Mixer rühren, danach mit der Hand kneten. Dann ein Handtuch über die Schüssel und 1 Stunde in Ruhe lassen an einem warmen Platz.

Am Ende den Teig ausrollen. Erst die Tomaten-Soße darauf verteilen. Es kann alles auf die Pizza, was man mag, z.B. Salami, Schinken, Gemüse. Dann bei 180° backen lassen ca. 20 Minuten oder bis der Käse geschmolzen ist.