

# Pizza

Dieses Rezept ist für ca. 10 Personen

Zeitaufwand: ca. 90 Minuten



## Zutaten:

Teig:

1 kg Weissmehl oder Pizzamehl

4 dl Wasser

2 dl Olivenöl

20 g Salz

1 Hefewürfel frisch (42g)

5 dl passierte, gewürzte Pelati (Tomatenmark)

500 g Mozarellawürfel

diverse Zutaten zum Belegen wie:

Zwiebeln Knoblauch, Peperoni, Schinken, Salami,

Thon,

Mais, Meerfrüchte usw.

Oregano, Pfeffer

**Zubereiten:** Alle Zutaten für den Teig kneten und 1 Stunde bei ca. 30°C aufgehen lassen.

Für eine normal grosse Pizza ca. 150 g Teigstücke abschneiden, den Tisch mit Mehl bestäuben und die Teigstücke zu runden Kugeln formen.

10 Minuten ruhen lassen.

Die Kugeln zu runden Teigböden auswallen oder ziehen und auf ein geöltes Kuchenblech legen.

Die Teigböden mit dem Tomatenmark, Mozzarella und mit den beliebigen Zutaten belegen. Am Schluss mit dem Oregano würzen.

Ca. 5-10 Min. im Ofen bei 230°C backen.

Nach Belieben mit Pfeffer bestreuen.