

# Pizza

für 4 Personen (1 Blech)

Du brauchst: hohe Rührschüssel, Pürierstab, Brett, Messer, Backblech und -papier

für den Teig:

200g Mehl (Type 405)  
200g Vollkornmehl (Type 1050)  
1 Packung Trockenhefe  
1/4l lauwarmes Wasser  
2 TL Salz

für die Soße: (reicht für 2-3  
Bleche)

500g passierte Tomaten  
1 TL Salz,  
3 Prisen Pfeffer  
1 gehäufte EL Kräuter

Ideen für den Belag:

150-200g Mais  
1 Paprika  
100-250g Pilze  
100g Schafskäse  
200-250g Reibekäse

## Teig:

- Mehl mit Trockenhefe vermischen
  - Salz und warmes Wasser dazugeben
  - Teig gut kneten (ca. 5-10 Min), bis er glatt ist und nicht mehr klebt (Sollte er trotz Kneten kleben, etwas Mehl reinarbeiten)
  - dann im Ofen bei 60° (Ober-/Unterhitze) für 30 Min. gehen lassen
  - Backblech mit Backpapier auslegen, Ofen vorheizen auf 220° Umluft
  - Pizzateig ausrollen – mit der Teigrolle oder den Händen, Hände / Teigrolle bemehlen
- Tipp:** Wer mag, kann den Teig mit Kräutern würzen (z.B. Kräuter der Provence)

## Soße:

- Passierte Tomaten in einen Topf oder eine hohe Rührschüssel geben
- mit Salz, Pfeffer abschmecken und ital. Kräuter dazugeben
- einen Teil der Soße mit einem EL oder Kelle auf dem Pizzaboden verteilen, den Rest für die nächste Pizza einfrieren

## Belegen:

- gewünschte Belag auf die Soße legen und dann mit Reibekäse bestreuen
- Tipp:** Probiert mal etwas Neues! Testet doch eine Mini-Ecke mit neuen Zutaten!
- Die Pizza bei 220° Umluft für 15-20 Min in den Ofen
  - Die Pizza ist fertig, wenn der Käse leicht gebräunt ist und der Boden fest ist (mit einem Pfannenwender anheben)

