

Pizza

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungsdauer: zirka 120 Minuten

Zutaten

Teig:

500 g Mehl

1 Würfel Hefe

220 ml warmes Wasser

80 ml Öl

Salz

Tomatensauce:

500 g geschälte Tomaten

3 Stk. Knoblauch

Oregano, Basilikum, Salz

Belag:

300 g Tomaten

200 g Mozzarella

100 g geriebener Käse

frischer Basilikum

Zubereitung

1.
Mit Mehl, Hefe, Wasser, Öl und Salz einen Germteig machen. In der Wärme eine Stunde gehen lassen.
2.
Mit den geschälten Tomaten, Oregano, Salz, Basilikum und Knoblauch eine Sauce anrühren.
3.
Den Teig ausrollen. Die Sauce darüber geben mit den geschnittenen Tomaten belegen.
4.
Zum Schluss mit geriebenen Käse bestreuen.
5.
Im Rohr bei 200°C 25 Minuten backen.

Kochtipp

Offenfrische Pizza mit Knoblauchöl bestreichen. Als Pizzabelag eignet sich auch jedes Gemüse.