

# Pizza



Geräte: Rührschüssel, Messbecher, Waage, Mixer mit Knethaken, Brett, Messer, Dosenöffner

Vorarbeiten: Pizzablech mit Öl bepinseln, Backrohr auf 220°C vorheizen

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
300 g glattes Mehl, $\frac{1}{2}$ TL Salz, 3 EL Öl	in eine Rührschüssel geben
150 ml Wasser-Milchgemisch, $\frac{1}{2}$ Würfel Germ oder Trockengeram	verrühren, zum Mehl geben, Zutaten mit den Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig verarbeiten, Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen
Tomatensoße	auf den ausgerollten Teig streichen
Salami, Schinken, Mais, Paprika	nach Wunsch belegen
Basilikum, Oregano	würzen
Käse (Mozzarella)	reiben oder in Stücke schneiden, darüber streuen
	backen: 220°C, ca. 15 min

☺ TIPP: Belege deine Pizza nach eigenem Geschmack!