

# **Pizza**

*(Zutaten ausreichend für 2 Bleche)*



**450 g Mehl**

**1 Würfel Hefe**

**1 TL lauwarmes Wasser**

in eine Schüssel geben und mit dem Esslöffel in der Mitte eine Vertiefung drücken.

zerbröckeln und mit

in eine Kaffeetasse geben und verrühren. Die Hefe wird flüssig und man schüttet sie in die Vertiefung des Mehls. Von außen her mit Mehl gut bedecken. Wenn die Hefe geht, entstehen Risse und die Hefe läuft vereinzelt heraus. Immer wieder mit Mehl bedecken was herausgelaufen ist. 15 Min. gehen lassen. Während dieser Zeit

**200 ml lauwarmes Wasser**

**15 g Salz**

**1 Teelöffel Zucker**

**2 Esslöffel Olivenöl**

bereitlegen. Ist die Hefe gegangen, Zucker, Öl und etwas von dem lauwarmen Wasser in die Mitte der Schüssel geben und kneten. Beim Kneten immer wieder Wasser nachschütten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Das Salz erst ziemlich zum Schluss hinzufügen. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort mind. 1 Stunde gehen lassen.

**3 Knoblauchzehen**

**etwas Olivenöl**

**330 ml passierte Tomaten**

**Oregano (ca. 2 Esslöffel)**

**Paprika edelsüß (ca. 1 EL)**

**Salz**

**Pfeffer**

**Muskatnuss**

Während dieser Zeit die Tomatensoße für die Pizza herstellen.

schälen, klein hacken und in in der Pfanne anschwitzen.

hinzugeben und mit

abschmecken und einmal kurz aufkochen lassen.

### **Den Backofen auf 250° vorheizen.**

Den gegangenen Hefeteig aus der Schüssel nehmen und auf einer leicht bemehlten Fläche nochmals durchkneten. Den Teig in zwei Hälften teilen und 2 Teigplatten in Größe des Backblechs ausrollen.

Die beiden Bleche mit Backpapier auslegen und die Teigplatten drauflegen.

Die Soße auf beide Pizzaböden gleichmäßig verteilen und dann nach Lust und Laune belegen. (Schinken, Salami, Thunfisch, Peperoni, .....)

**TIPP:** zuviel Soße nimmt den Geschmack von den eigentlichen Zutaten wie Schinken, Salami, usw., darum nicht mehr Soße herstellen, als hier im Rezept angegeben, das ist wirklich ausreichend.

**300 g bis 400 g Emmentaler** am Stück in kleine Streifen schneiden oder hobeln und auf die beiden Bleche verteilen.

Jedes Blech für sich backen, ergibt ein besseres Ergebnis als beide Bleche auf einmal.

Je nach Backofen ca. 10 bis 15 Minuten backen lassen.