

## Pizzarezept



- Evt. noch etwas extra Olivenöl auf dem Rand verteilen und den Rand salzen
- Mit Salz und Parmesan bestreuen
- Schinken, Käse oder Salami ... darauf legen
- Mozzarella auf der Pizza verteilen
- Ca. 15 min backen
- danach Basilikum Blätter oder Ruccola drauf.

## Quelle

selbst ausgedacht

## Zutaten

Zutat	Menge
Weizenmehl Typ 550	600 (800) g
gehackte Tomaten von Mutti	1/2 Dose
frische Hefe	1/2 Würfel (28 g)
Parmesan (Belag)	100 g
Olivenöl (Belag)	3 (4) EL
Zucker (für Hefe)	eine Prise
Salz (Randsalz)	eine Prise
Wasser	300 (350) ml +100 ml
Mozzarella, gerieben (Belag)	3 (4) P.
Schinken, Salami, versch. Käse, Lachs, Thunfisch	je 100 g
Salz	2 TL (13 g)
Basilikum (Belag)	
Ruccola (Belag)	

## Anleitung

- Hefe und Zucker in 100 ml warmen Wasser auflösen
- Mehl mit Salz mischen
- 300 (350) ml kaltes Wasser ins Mehl rühren
- Hefe zum Mehl schütten
- Teig 5 min kneten, eine Stunde warm stellen
- Ofen mit Pizzastein vorheizen auf max. T
- nach 1 h Teig kneten, teilen und 3 (4) Kugeln formen
- nochmal 15 min gehen lassen
- Teig nicht kneten!
- Teig stattdessen in Form drücken, ziehen, dass 3 (4) runde Pizza mit Rand entstehen
- Mit je 1 EL Olivenöl und Tomaten bestreichen, von der Mitte aus