

Pizza



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<p><u>Zutaten für den Teig:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 350 g Weizenmehl• 200 ml Wasser• 20 g Hefe = 1/2 Würfel Hefe• 2 El Olivenöl• 1 TI Salz• 1 TI Zucker <p><u>Tomatensoße:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 250 g passierte Tomaten• 50 g Tomatenmark• 1 El Pizzagewürz• 1 El frisch gehacktes Basilikum <p><u>Belag:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 300 g Gouda-Käse reiben• Salami, Schinken, Ananas, Paprika, Thunfisch, etc.	<ol style="list-style-type: none">1. Alle Zutaten für den Teig zu einem geschmeidigen Teig kneten. Wenn der Teig noch klebt, etwas Mehl zugeben. Wenn der Teig zu trocken ist, etwas Wasser zugeben.2. Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und mit Mehl bestäubt ausrollen.3. Alle Zutaten für die Tomatensoße verrühren und auf den ausgerollten Teig geben.4. Mit Wunschbelag belegen und Käse darüber verteilen.
<p>Die fertig belegte Pizza bei 250° C im Backofen etwa 20 Minuten backen.</p>	

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied