

PIZZA für 2-4 Personen

500 ml	Wasser, lauwarm
40 g	frische Hefe (1 Würfel)
20 g	Salz
25 ml	Olivenöl
925 g	Mehl
	Tomatensoße
	Oregano
	Geriebener Käse
	Belag nach Wunsch

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, Öl und Salz zugeben.

Das Mehl einarbeiten bis ein glatter Teig entstanden ist.

Den Teig etwa eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Für eine Pizza wird der Teig ausgerollt und mit Tomatensoße bestrichen. Die Soße kann nach Belieben mit Oregano gewürzt werden.

Zum Belegen eignen sich Salami, Kochschinken, etc., jeder so wie er mag.

Zum Abschluss kommt der geriebene Käse auf die Pizza gestreut.

Backzeit: Bei etwa 200 °C ca. 10-15 Minuten

Guten Appetit

