

Pizza



Zutaten

Teig:

- 250 ml lauwarmes Wasser
- 1 1/4 TL Salz
- 2 TL Zucker
- 2 EL Olivenöl
- 400 g Mehl
- 2 1/2 TL Trockenhefe

Belag:

- 1 Rezept Tomatensauce
- 250 g Mozzarella
- 200 g junger Gouda
- 25 g Parmesan
- sonstiger Belag



1. Backautomat: Alle Teigzutaten nacheinander in die Schüssel des Brotbackautomaten geben und die Teigeinstellung wählen.

Hand: Mehl und Hefe in einer Schüssel vermischen. Eine Kuhle in die Mitte drücken und restliche Zutaten hineingeben. Alles mit Knethaken von der Mitte aus zu einem elastischen Teig verarbeiten. Mit Plastikfolie zugedeckt an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat (ca. 1 Stunde).

2. Inzwischen die Tomatensauce zubereiten und den Ofen auf 200 °C vorheizen.



3. Den Teig zusammenschlagen und auf einem Blech (ca. 38 cm x 25 cm) verteilen. Mit Tomatensauce, kleingeschnittenem bzw. geriebenem Käse und beliebigen Zutaten (z.B. Kochschinken, Thunfisch, Champignons, Paprika, Zwiebeln etc.) belegen.

4. Im 200 °C heißen Ofen 20 Minuten backen.