



Pizza aus Hefeteig

Zubereitung:

- Backofen auf 50° C Ober- Unterhitze vorheizen
- Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen
- Danach Öl und Wasser mit einem Handrührgerät mit Knethaken zuerst auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten
- Die Teigschüssel mit einem Geschirrtuch zudecken, mindestens 15 Minuten im Backofen gehen lassen (Teig sollte die doppelte Größe erreicht haben)
- Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit wenig Mehl auf der Arbeitsfläche kurz durchkneten. Das Backblech mit Öl bestreichen und den Teig auf dem Backblech ausrollen
- Zwiebeln schälen, fein würfeln, Knoblauchzehen schälen, durch die Knoblauchpresse durchpressen, und in einem Topf andünsten
- Pizzatomen, Tomatenmark, Salz, Zucker und italienische Kräuter dazugeben und unter häufigem Rühren 5 Minuten köcheln lassen
- Die Tomatenmasse auf den Teig geben und verteilen
- Zwiebel, Paprikaschote waschen und schneiden
- Das Gemüse in einer Pfanne andünsten
- Nach Wunsch die Pizza belegen und für 30-35 Minuten mit 200° Grad Ober- Unterhitze backen

Zutaten:

Pizzateig:

350 g	Mehl
1P.	Trockenhefe
½ TL	Zucker
1 TL	Salz
3 EL	Öl
200ml	lauwarmes Wasser

Tomatensauce:

1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2EL	Öl
400g	Pizzatomen(Dosen)
2-3 EL	Tomatenmark
½ TL	Salz
	Pfeffer
	italienische Kräuter

Belag:

1	Zwiebel
1	Paprikaschote
150g	Zucchini
1 EL	Olivienöl
150g	Champignons
100g	Salami
200g	Reibenkäse



Ruhl, Lehrerin

Wieso ich dieses Rezept gerne mit den Schüler*innen mache?-
Weil es den Schülern immer so gut schmeckt.