



Knusperige Pizza

Rezept für 4 Pizzen, Durchmesser ca. 30 cm

Zutaten

1 kg Mehl
3 TL Salz
1 Würfel Hefe, zerbröckelt
6 EL kaltgepresstes Olivenöl
6-7 dl lauwarmes Wasser

Mozzarella und Oregano

Zubereitung

- Mehl, Salz und Hefe in eine Schüssel geben und mischen
- Olivenöl und Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig kneten
- Mit warmem, feuchtem Handtuch abdecken und ca. 1 h gehen lassen
- Backofen auf 230°C vorheizen
- Pizzen formen mit Tomatensugo bestreichen und nach Lust und Laune belegen
- Am Schluss mit grob geriebenem Mozzarella bestreuen
- Getrockneter Oregano darüberstreuen und ca. 10 min backen

Pizzatoppings: Schinken, Champignons, Salami, Artischockenherzen, Peperoni, Ananas, Ei, Thon, Zwiebeln, Spinat, Meeresfrüchte, Auberginen, Zucchini, Rohschinken, u.s.w

Die gebackene Pizza kann man gut mit Ruccola dekorieren

Am Tisch reiche ich eine Pfeffermühle und ein Peperonciniöl