

Nach individuellen Vorlieben die Wunschpizza belegen

Pizza Plausch für Alle

Für ein grosses Familienblech oder 4 kleine Pizzen.

Zutaten Teig:

- 500 g Mehl
- 300 Wasser
- 1 Würfel frische Hefe oder 1 Päck. Trockenhefe
- 4 EL Olivenöl
- Zucker

Zutaten Belag:

- Tomatensauce
- 200 g Mozzarella (oder Gorgonzola, etc.)
- Zwiebeln
- Oliven, Kapern
- Spinat, Artischocken, Pilze
- Mais, Jalapeños
- Ananas
- Schinken etc...
- Salz, Pfeffer, Chillipulver
- Rucola und frische Oregano (nach dem Backen darüber verteilen)



Sommervariante: mit Zucchini, Aubergine und Peperoni!

Zubereitung:

1. Teig: Die Hefe für den Pizzateig in 300 ml lauwarmes Wasser bröckeln und mit dem 1 TL Zucker unter Rühren darin auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefewasser in die Mulde gießen und mit dem Mehl verrühren. Olivenöl dazu geben und fest kneten bis der Teig geschmeidig ist. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
2. Mozzarella in feine Scheiben oder Stückchen schneiden. Zwiebel und das ausgewählte Gemüse in Streifen oder Stückchen schneiden.
3. Teig auswallen und auf das mit Backpapier belegte Backblech geben. Teig mit Tomatensauce bestreichen und mit Mozzarella belegen. Nun das Gemüse darauflegen. **Jedes Familienmitglied kann seine Pizze beliebig belegen und individuell gestalten. Zusammen macht es mehr Spass!**
4. Bei 200°C 15 Minuten lang backen oder bis sie goldbraun ist.

Langhaltbare Lebensmittel:

Für Zeiten des zu Hause-Bleibens ist dies ein praktisches Rezept, welches viele langhaltbaren Speisen (Mehl, Olivenöl, Trockenhefe) aus Dosen (Tomate, Mais, etc.) oder Gläsern (Oliven, Kapern, etc.) beinhaltet.