

PIZZA

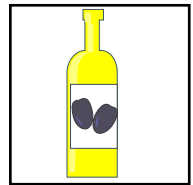
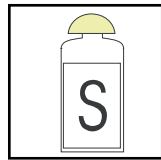
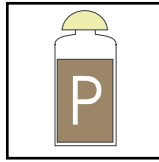
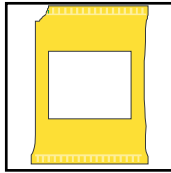
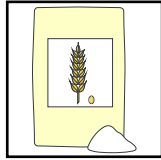
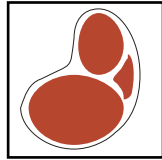
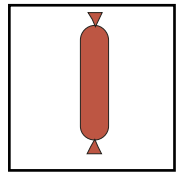
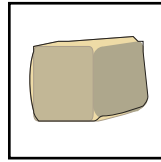
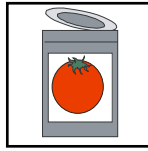
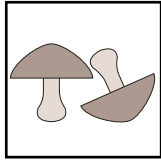
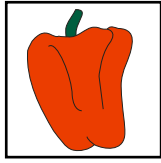
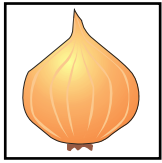
Zutaten (für 4 Personen):

1 Körbchen 1 Zwiebel 1 Tomatensoße 2 Paprika
Pilze

40 g frische Hefe 150 g Salami 200 g Schinken
oder 1 Päckchen
Trockenhefe

400 g Mehl 2 Mozzarella Pfeffer Salz

4 EL Olivenöl Kräuter



400 g Mehl abmessen

Mehl und Salz in eine Schüssel geben

Die Hefe mit dem Wasser anrühren

Wasser und Hefe in das Mehl schütten

Öl hinzufügen

Den Teig kneten

Den Teig in eine Schüssel geben, mit einem Tuch zudecken

Die Schüssel in den Backofen stellen

Pilze schälen und schneiden

Die Zwiebel schälen und schneiden

Den Schinken und die Salami klein schneiden

Die Paprika waschen, entkernen und schneiden

Den Mozzarella in Scheiben schneiden

Das Backblech einfetten

Den Teig ausrollen

Die Tomatensoße auf dem Teig verteilen
Zwiebel, Pilze, Paprika, Schinken, Salami und Mozzarella auf
dem Teig verteilen
Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen

Die Pizza 25 min backen

Ananas und Oliven sind auch sehr gut auf der Pizza

400 g Mehl abmessen

Mehl und Salz in eine Schüssel geben

Die Hefe mit dem Wasser rühren

Wasser und Hefe in das Mehl hinzufügen

Öl hinzufügen

Den Teig kneten

Den Teig in eine Schüssel geben

mit einem Tuch zudecken

Die Schüssel in den Backofen stellen

Pilze schälen

Pilze schneiden

Die Zwiebel schälen

Die Zwiebel schneiden

Den Schinken und die Salami klein schneiden

Paprika waschen

Paprika schneiden

Den Mozzarella in Scheiben schneiden

Das Backblech einfetten

Den Teig ausrollen

Die Tomatensoße auf dem Teig verteilen

Zwiebel, Pilze, Paprika, Schinken, Salami und Mozzarella auf dem Teig verteilen

Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen

Die Pizza 25 min backen

Ananas und Oliven sind auch sehr gut auf der Pizza.

