

Pizza

AES - REZEPTE - KLASSE 8



ca. 45 Minuten



4 -6 Portionen

Zutaten	Zubereitung	Geräte & Gefäße
500 g Mehl 1 Päckchen Hefe 1 Priesse Zucker 1 EL ÖL 1 TL Salz 250ml lauwarmes Wasser	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. • Mit einem feuchten Handtuch abdecken und mindestens 30 Minuten ruhen lassen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Große Schüssel – Handrührgerät mit Knethaken
½ Packung passierte Tomaten Basilikum Salz Pfeffer	<ul style="list-style-type: none"> • Die passierten Tomaten in eine Schüssel geben. • Mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken. 	<ul style="list-style-type: none"> – Kleine Schüssel
Gemüse nach Wahl	<ul style="list-style-type: none"> • Gemüse klein schneiden. 	<ul style="list-style-type: none"> – Schneidebrett – Messer – Schüsseln
Mehl für die Arbeitsfläche	<ul style="list-style-type: none"> • Ofen auf 225 °C vorheizen. • Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. • Teig ausrollen und entweder kleine Pizzen formen oder auf ein Blech verteilen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Ofen – evtl. Nudelholz
1/2 Packung Pizzakäse Belag nach Wahl	<ul style="list-style-type: none"> • Die Pizza mit der Tomatensauce bestreichen und nach Belieben belegen. • Mit Käse bestreuen. • Für ca. 15 Min im Ofen goldbraun backen. 	

