

Pizza

AES - REZEPTE - KLASSE 8



ca. 45 Minuten



4 - 6 Portionen

Zutaten	Zubereitung	Geräte & Gefäße
500 g Mehl 1 Päckchen Hefe 1 Prise 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. 	