

Pizza

Zutaten für den Teig für 1 Blech:

125 g	Dinkelmehl 1050
125 g	Weizenmehl
½ Pck.	Trockenhefe oder ¼ Würfel frische Hefe
100 –150 ml	lauwarmes Wasser
½ TL	Salz

So geht´s:

Das **Mehl** in eine Schüssel geben, **Trockenhefe** (Bei frischer Hefe: Hefe in eine Tasse geben, etwas lauwarmes Wasser dazu geben, eine Prise Zucker hinzugeben, verrühren und zum Mehl geben) und **Salz** hinzufügen, nach und nach **Wasser** hinzufügen und den Teig kneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, nochmals etwas Mehl dazu geben. Den Teig zugedeckt ruhen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat. Dann den Teig auf einem eingeölkten Backblech ausrollen.

Zutaten für den Belag:

½ Dose	Tomatenpassata od. Tomaten stückig
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	ital. Kräuter
100 g	geriebener Käse
1	Mozzarella
1	Paprika
1 kleine	Zucchini
5 Stück	Champignons

So geht´s:

Tomaten mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern verrühren und würzig abschmecken. Den Pizzaboden damit dünn bestreichen. Geriebenen Käse auf die Tomatensoße streuen. Zuletzt klein geschnittenes Gemüse und Mozzarella auf der Pizza verteilen. Bei 200°C 20 – 25 Minuten backen.

Guten Appetit!