

REZEPT-SAMMLUNG

Pizzateig

Zutaten für 2 Portion(en):

900g	Mehl, Typ 550
500ml	Wasser
2 Pck.	Trockenhefe
4 EL	Olivenöl, kalt gepresst
2 EL	Zucker
½ TL	Knoblauchsatz
2 TL	feines Meersalz
	passierte Tomaten
	Oregano
	alternativ weitere Kräuter und Gewürze nach Belieben
etwas	Knoblauchsatz

Zubereitung:

Das Mehl, das Wasser, die Hefe, das Öl, den Zucker sowie ¼ TL Knoblauchsatz sowie das Meersalz zu einem Hefeteig ansetzen. Die passierten Tomaten, den Oregano sowie das restliche Knoblauchsatz zu einer Topping-Sauce verrühren und ggf. mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig entsprechend ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit der Topping-Sauce gleichmäßig bedecken und nach Geschmack belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 20 bis 25 Minuten backen.

Arbeitszeit:	20 Minuten
Ruhezeit:	1,5 Std.