

PIZZAPARTY

300g VOLKORNMEHL | 180g WASSER | 20g HEFE
 ZUCKER | SALZ | 2 EL OLIVENÖL | OLIVEN
 250g TOMATENSOßE | 200g KÄSE | PILZE
 PAPRIKA | BASILIKUM

BESCHREIBUNG:

- Gib das Mehl, das lauwarme Wasser und die Hefe mit einer Prise Salz, einer Prise Zucker und dem Olivenöl in eine Rührschüssel. Verknete alles 10 Minuten lang miteinander und stelle den Teig dann für 2 Stunden an einen warmen Ort.
- Putze in der Zwischenzeit die Pilze und wasche die Paprika. Dann schneidest du Pilze, Paprika und Oliven klein.
- Nach 2 Stunden teilst du den Teig in vier Kugeln und rollst sie aus. Verteile nun die Tomatensoße auf den Pizzaböden und belege sie. Du kannst beliebig auch weitere Zutaten hinzufügen.
- Zuletzt wird der Käse über die Pizzen gestreut. Dann werden diese nacheinander 20 Minuten lang bei 250 Grad Ober- Unterhitze gebacken. Nun kannst du die Pizzen noch mit Basilikum dekorieren.



BEWERTE DAS REZEPT:

