www.olivenoelundmehr.com

Pizza

Die Zutaten für den Teig mit dem Knethaken oder per Hand vermengen und ca. 2 bis 3 Stunden an einem warmen Ort, mit einem Geschirrtuch abgedeckt, gehen lassen.

1/3 Dose stückige Pizzatomaten (oder Tomaten im Ganzen und selbst klein schneiden), Salz, Oregano und Olivenöl vermengen und dünn auf den ausgerollten Pizzateig streichen.
Zuerst mit gestifteltem Pizzakäse (der beste ist der dänische von Arla – ½ Packung) bestreuen und dann mit Schinken, Thunfisch, Kapern, Salami etc. belegen. Weniger ist mehr - am Besten nicht mehr als 3 bis 4 verschiedene Zutaten und nicht zu dick belegen.
Ca. 11 bis 15 Minuten (je nach Herd) bei 250 Grad auf unterster Schiene backen.
Am Besten gelingt die Pizza auf runden Pizzablechen mit Löchern!

Bon Appetito

Gelingt leicht in 20 Minuten, zuzüglich 2 bis 3 Stunden Wartezeit

Zutaten für 1 Blech, Ø ca. 32 cm:

Teig:
170 g Mehl
7 g frische Hefe
Prise Salz
Maximal 100 ml lauwarmes Wasser

Für den Belag:
1/3 Dose stückige Pizzatomaten
Salz
Oregano
Olivenöl
100 g gestiftelten Pizzakäse (Arla)

Nach Wunsch:
Schinken, Thunfisch, Kapern, Salami, Pfefferoni, Sardellen, Zwiebel, Knoblauch - aber: weniger ist mehr!