

# Pizza

von Yves Bauer

Mengen für 10 Personen

Pizza mit verschiedenen Zutaten möglich. Teig wird selber gemacht

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Pfeffer, Salz, Oregano, Basilikum

1.0 kg Mehl	
2.5 TL Salz	Mit Mehl mischen. Eine Mulde formen.
6.25 dl Wasser	
38 g Hefe	Hefe zerbröckeln, in wenig Wasser auflösen
7.5 cl Rapsöl	Zusammen mit (restlichem) Wasser und Öl in Mulde giessen. Alles mischen und zu Teig zusammenfügen. Teig gut kneten, bis er geschmeidig und elastisch ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen ca. 30-60 min.
	Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 200°C). Teig auf Blechgrösse auswallen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen.
800 g gehackte Tomaten	Auf dem Teig verteilen
500 g Mozzarella	
2.0 g Basilikum	Zusammen mit Mozzarella auf Teig verteilen
5.0 Stück Pepperoni	
4.0 Stück Tomaten	In scheiben schneiden
200 g Champignons	
200 g Oliven	Zusammen mit restlichen Zutaten auf Pizza verteilen