

# Pizza

von Yves Bauer

Mengen für 10 Personen

Pizza mit verschiedenen Zutaten möglich. Teig wird selber gemacht

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

|                        |  |
|------------------------|--|
| 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.<br>Alles mischen und zu Teig zusammenfügen.<br>Teig gut kneten, bis er geschmeidig und elastisch ist.<br>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  |