

## Pizza

Rezept für 6 Personen

### Zutaten:

1 kg	Pizzamehl
1 EL	Salz
40 g	Hefe
6 dl	Wasser
2 EL	Olivenöl
1 TL	Ital. Kräuter
1 Tube	Tomaten Püree
300 g	Parmesan gerieben
600 g	Mozarella
	Olivenöl



### Zubereitung:

Für den Teig Mehl und Salz mischen, Kräuter begeben.

In der Mitte eine Mulde drücken, Hefe im Wasser auflösen und mit dem Öl zum Mehl In die Mulde giessen. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. In der Schüssel zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen.

Den Teig in 6 gleiche Teile schneiden und zu Rondellen auswallen. Je 2 Rondellen auf ein gefettes Blech legen. Pizzateig mit wenig Tomatenpurre bestreichen und nach Wunsch belegen (1,5 cm Rand freilassen.)

Pizzen mit Mozarella in Scheiben belegen und mit ital. Kräutern bestreuen. Mit Olivenöl beträufeln.

Pizzen ca. 15 - 30 Minuten auf der untersten Rille des auf 250 °C vorgeheizten Ofens geben.