

Pizza

Zutaten für 5 Stück

- 500 g Mehl (Typ 550)
- 280 ml Wasser
- Trockenhefe für 500 g Mehl
- 6 g Salz
- 2 g Zucker
- 10 ml Olivenöl
- 1 Packung passierte Tomaten
- 2 Tomaten
- Kräuter nach Geschmack
- 200 g Gouda
- 200 g Emmentaler
- Belag nach Geschmack



Zubereitung

1. Ein Drittel des Wassers zum Kochen bringen, mit dem Rest abkühlen
2. Hefe im Wasser auflösen, zum Mehl geben, kneten
3. Salz, Zucker, Öl dazugeben, kneten bis ein glatter Teig entsteht
4. Teig abgedeckt 20 min gehen lassen
5. Aus passierten Tomaten, kleingeschnittenen Tomaten und Kräutern eine Tomatensoße bereiten
6. Käse reiben
7. Teig so dünn wie möglich ausrollen, im Ofen bei 250 Grad Celsius ca. 3 min vorbacken, bis braune Stellen zu sehen sind
8. Vorgebackenen Teig abkühlen lassen, mit Tomatensoße, Käse und Belag belegen, ca. 5 min fertig backen