

Pizza selber machen - So einfach gehts

Herzhaft, saftig und ofenfrisch! Pizza selber machen: So schmeckt es am besten! Das geht einfacher als du denkst! Zaubere aus einem Teigfladen mit wenig Zutaten eine köstliche Pizza. Dicke hausgemachte Pizzakruste mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum. Du wirst es lieben!



- » **PORTIONSGRÖÖE:** Für 4 Personen
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** Teig gehen lassen 120 min, Backen 20 min
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 186 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Abendessen

Nährwertberechnung auf 100 Gramm bzw. Milliliter

Energie: 186 Kalorien | Fett: 7 g | Kohlenhydrate: 24 g | Eiweiß: 7 g | Ballaststoffe: 2 g | Zucker: 2 g

Zutaten:

Für den Teig:

- » 600 Gramm **Mehl** – Typ 550
- » 1 Päckchen **Trockenhefe**
- » 10 Gramm **Salz**
- » 1 Teelöffel **Zucker**
- » 3 Esslöffel **Olivenöl**
- » 350 Milliliter lauwarmes **Wasser**
(Leitungswasser)

Für den Belag:

- » 1 Handvoll **Cherrytomaten**
- » 1 **Dose Tomaten**, gehackt
- » 3 **Mozzarella-Kugeln**
- » 1 Handvoll **Basilikumblätter**
- » **Salz** und **Pfeffer** nach Belieben

Küchenhelfer:

- » Digitalwaage
- » Küchenmaschine
- » Spatel
- » Nudelholz
- » Schale und Löffel
- » Pizzaschneider

So wird's gemacht:

Mische die Zutaten Mehl, Salz, Wasser, Olivenöl, Zucker und Trockenhefe zusammen. Knete sie mit den Teigharken in der Küchenmaschine zu einer Teigkugel. Notfalls noch einmal mit den Händen nach kneten.

Mit einem feuchten Küchentuch die Schale mit dem Pizzateig abdecken. Dann mindestens zwei Stunden gehen lassen

Bereite den Pizzateig so vor, wie du ihn machen möchtest. Arbeitsfläche bemehlen, Teig ausrollen und in sechs Teile teilen.

Verteile die Dosentomaten gleichmäßig darauf und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Topping mit Mozzarella Käse und Tomatenscheiben.

Den Ofen mindestens 15 Minuten vorheizen. Bei 200 Grad Celsius Umluft circa 15 bis 20 Minuten backen.

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: <https://kleineprise.de>