

# Pizza – selbstgemacht!

Zutaten: (für 3 Portionen)

550g Mehl

10g Hefe

12g Salz

1 Schuss Olivenöl

440ml lauwarme Milch

Für die Soße:

1kl. Dose stückige Tomaten

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Etwas Olivenöl

Etwas Zucker

Salz & Pfeffer

Backofen auf 250°C vorheizen.

250g Mehl mit 200ml der lauwarmen Milch mischen und 5g Hefe dazugeben und den Teig für ca. 5 min kneten. Danach muss man den Teig 30 min gehen lassen. Anschließend das restliche Mehl, 12g Salz und die restliche Milch mit 5g Hefe zum ersten Teig geben und nochmals gut durchkneten. Dann einen Schuss Olivenöl zum Teig geben und kräftig weiterkneten. Wieder 30 min zugedeckt ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Knoblauch kleinschneiden. Beides in etwas Öl anschwitzen und dann die gehackten Tomaten dazugeben. Etwas Zucker und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße für ca. 5min köcheln lassen.

Den Teig auf ein Backblech geben und in die Richtige Form ziehen. Einige Minuten auf dem Blech gehen lassen und die Tomatensoße auf dem Teig verteilen. Dann kurz in den Backofen geben.

Bei 250°C für 10min backen. Nach den 10min den Teig wieder aus dem Ofen nehmen und nach Belieben mit frischen Zutaten belegen. Anschließend mit Käse bestreuen und nochmals 10min backen.

Guten Appetit!