

Pizzateig & Soße

Zutaten:

- 800g Mehl Typ 00
- 400ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 1 Würfel frische Hefe
- 3-4 EL Olivenöl
- 1 TL Salz

Für die Soße:

- 1 Dose Pizzatomaten
- 1/2 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 2-3 Knoblauchzehen
- Salz & Pfeffer

Belag nach Wahl z.B.:

- Oliven
- Champignons
- Brokkoli
- Paprika
- ...

Zubereitung:

- 1 Löse die Hefe mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auf.
- 2 Wiege 800g Mehl ab und füge es in eine große Schüssel, gib die Hefe-Wassermischung, das Olivenöl und das Salz hinzu. Vermenge die Zutaten zunächst in der Schüssel.
- 3 Gebe den Teig auf deine Arbeitsfläche und knete ihn mindestens 10 Minuten lang, bis er geschmeidig ist.. Lass den Teig mindestens 1 Stunde ruhen.
- 4 Gib die Zutaten für die Soße in ein hohes Gefäß und püriere sie mit einem Zauberstab.
- 5

Hol den Teig aus der Schüssel und knete ihn vorsichtig durch. Teile ihn in drei gleichgroße Stücke und rolle diese aus. Bestreiche deine Pizza mit Soße und belege sie mit Zutaten deiner Wahl. 15-20 Minuten bei 200°C backen. Buon Appetito!



Rezept von
kochkind.de



Portionen
3 Backbleche



Küche
Italienisch



Zeitaufwand
1 Std, 35 Min



Aufgaben für kleine
Kinderhände
mischen, schütten,
vermengen, kneten,
pürieren, ausrollen,
belegen

