

Rezept

Pizza Fantasia		
Zutaten	Zubereitung	Arbeitsgeräte
<i>Hefeteig:</i> 10 g Hefe 1 Prise Zucker	in einer Tasse mit 2 EL lauwarmem Wasser verrühren	Tasse
200 g Mehl 1/4 TL Salz	hinzugeben und alles kräftig durchkneten Teig zu einem Laib formen und in eine Schüssel legen, mit einem Tuch abdecken und im Backofen bei 50 °C gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat	Waage Rührschüssel
Olivenöl	Teig noch einmal kräftig durchkneten rundes Backblech (28 cm ø) mit Olivenöl einfetten, Teig darauf gleichmäßig ausrollen	Teigrolle rundes Backblech (28 cm ø)
<i>Belag:</i> 1 kleine Dose geschälte Tomaten	abtropfen lassen, Tomaten in Scheiben schneiden, auf den Pizzaboden verteilen und mit einer Gabel zerdrücken (den Rand etwa 2 cm frei lassen)	Sieb Messer Brett Gabel
150 g Mozzarella Salz, Pfeffer	in Scheiben schneiden und auflegen, Belag mit gut würzen	
2 Tomaten 4 Champignons 1 kleine Zwiebel 1/2 Paprika	waschen, putzen und in Scheiben oder Streifen schneiden, auf die Pizza verteilen	
	Pizza bei 180 °C im Umluftherd etwa 15 Min. backen	
2 EL ger. Parmesankäse	aufstreuen, weitere 5–10 Min. backen	
Basilikumblätter	kleinschneiden, aufstreuen	

Tipp: Der Belag der Pizza und die Gewürze können je nach Geschmack variiert werden.

Notizen:
