

Tomatensauce:

Zutaten: 250 g passierte Tomaten
2 EL Öl
1/2 Zwiebel
Salz und Pfeffer
1 Teelöffel Zucker
Knoblauch
italienische Kräuter

Zubereitung:

Zwiebel würfelig schneiden und kurz in Öl anrösten, passierte Tomaten italienische Kräuter und Zucker hinzufügen. Mit Pfeffer und Salz würzen und ungefähr 10 Minuten köcheln lassen, dabei bitte immer rühren! Nach dem Kochen auf dem Pizzateig verteilen

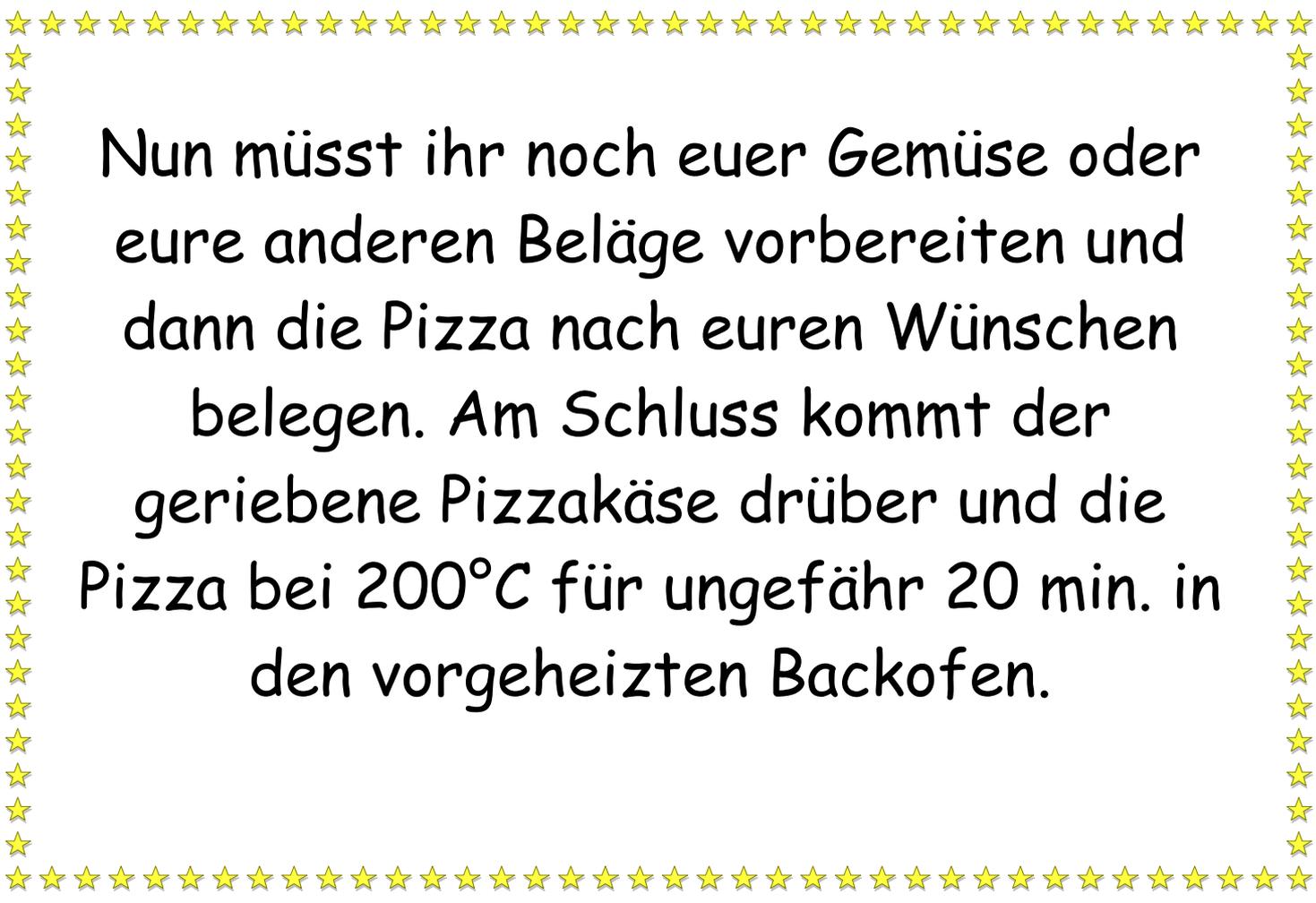
Pizzateig:

Zutaten: 400 g Weizenmehl
ungefähr 250 ml lauwarmes Wasser
1 Würfel Hefe
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Olivenöl (für das Backblech)

Zubereitung:

Die Hefe im Wasser auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben und das Salz darüber streuen. Dann die Wasserhefe über das Mehl schütten und den Teig kräftig mit den Händen durchkneten.

Den Teig auf ein mit etwas Olivenöl ausgefettetes Backblech drücken und mit einem Küchentuch abgedeckt gehen lassen solange die Tomatensauce und der Belag vorbereitet werden.



Nun müsst ihr noch euer Gemüse oder eure anderen Beläge vorbereiten und dann die Pizza nach euren Wünschen belegen. Am Schluss kommt der geriebene Pizzakäse drüber und die Pizza bei 200°C für ungefähr 20 min. in den vorgeheizten Backofen.