



# Pizza

für 2 große runde Formen; schwarze Zahlen  
für 2 normale Backbleche; graue Zahlen

- ● ● 800 /1000g Mehl
- ● ● 2 Teelöffel Salz in die Schüssel geben
- ● ● 1 Stück frische Hefe in
- ● ● 1/4 Liter lauwarmen Wasser auflösen.
- ● ● 8 /10 Esslöffel Öl
- ● ● die aufgelöste Hefe
- ● ● 1/8 1/4 Liter lauwarmes

**Wasser** in die Mitte des Mehls geben.

Alle Zutaten gut mit den Knethaken vermischen, bis sich der Teig gut von der Schüssel löst. Dann noch mit der Hand durchkneten.

Im warmen Backofen gehen lassen.

Nachdem der Teig gegangen ist, wird er noch mal mit den Händen durchgeknetet und auf die eingefetteten Formen verteilt.

Danach wieder in den Backofen zurückgestellt und noch einmal gehen gelassen.

**Für den Belag:**

**Rote, grüne, gelbe Paprika** kleinschneiden

**1 Zwiebel** in Ringe schneiden

**1 Dose Mais**

**1 Dose Champions**

**Salamie, Thunfisch, Oliven,**  
nach Belieben.

**1 Packung Pomito (200 g)**

**Oregano, Majoran,**

**Basilikum**

**geriebener Gouda**

nachdem sich der Teig auf den Blechen vergrößert hat, wird er mit den Zutaten belegt. Zuerst Pomito aufstreichen, dann die Gewürze und alle anderen gewünschten Zutaten verteilen.

Zum Schluss den Käse darüberstreuen.

Backzeit: 25 min bei 200° C

