

# Pizza



## Zutaten:

- 500 g Mehl
- 10 g frische Hefe
- 2–5 EL Olivenöl
- 250 ml Wasser
- Zucker
- Salz
- Tomatenmark
- Verschiedene Zutaten zum Belegen (Salami, Thunfisch, Zwiebeln, Käse,...)
- Gewürze
- Butter für das Backblech

## Kochgeschirr:

- Schüssel
- Backblech
- Schnittbrettchen
- Dosenöffner

## Zubereitung:

- Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen.
- Als *Starthilfe* für die Hefe kann etwas Zucker hinzu gegeben werden.
- Die Mischung zum Mehl geben. Olivenöl und Salz beifügen.
- So lange kneten bis der Teig das Olivenöl ganz aufgenommen hat.
- Jetzt den Teig an einem warmen Ort 30-60 Minuten gehen lassen.
- Das Backblech mit etwas Butter austreichen.
- Den Teig auf dem Backblech verteilen.
- Tomatenmark mit etwas Öl vermischen und auf den Teig streichen
- Die Pizza nach Belieben belegen.
- Zum Schluss mit Käse bestreuen.
- Die Pizza im vorgeheizten Backofen 20 bis 30 Minuten fertig backen.