

Pizza darf natürlich nicht fehlen, vielleicht einmal selbstgemacht

Grundrezept: Hefeteig:

Zutaten: 1 Tl Honig oder Zucker

30 g Hefe

200 ml lauwarmes Wasser

375 g Weizenmehl, Type 405

½ Tl Salz

50 ml Öl

Zubereitung: Den Honig oder Zucker mit der Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen, mit etwas Mehl verrühren.

Das restliche Mehl, Salz und Öl in eine Schüssel geben, die aufgelöste Hefe dazugeben und alles zu einem Teig (Küchenmaschine, Handrührgerät) verkneten.

Den Teig zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig zusammenkneten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen, mit den Fingern Dellen hineindrücken.

Belag:

Zutaten: 1 Zwiebel

1 El Öl

1 Dose Tomaten (Abtropfgewicht: 200 g)

1 El Tomatenmark

1 Lorbeerblatt

Salz

½ Tl Honig

Cayennepfeffer

1/2 El Oregano (getrocknet)

2 Stück Mozzarella (à 150 g) oder 200 g Gouda (gerieben)

1 El italienische Kräuter (Oregano, Basilikum - getrocknet)

Salami oder Thunfisch oder Gemüse

Zubereitung: Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.

Das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten.

Die abgetropften Tomaten grob schneiden, mit dem Saft, dem Tomatenmark, dem Lorbeerblatt und etwas Salz zu den Zwiebeln geben.

Die Tomatensoße aufkochen und ca. 10 Minuten kochen lassen. Das Lorbeerblatt aus der Soße nehmen.

Die Soße mit Honig oder 1 Prise Zucker, Pfeffer und Oregano würzen.

Den ausgerollten Hefeteig mit der Tomatensoße bestreichen, dann mit ausgesuchtem Zutaten und Mozzarellascheiben belegen und mit Kräutern bestreuen.

Ober- und Unterhitze: 200° C, mittlere Schiene, ca. 20 – 25 Minuten