

Ferien daheim!



Rezept für leckere Pizza

Du lädst Freunde ein und weißt nicht, was Du ihnen zum Essen anbieten sollst? Du bist auf eine Party eingeladen und weißt nicht, was Du mitbringen sollst? Hier haben wir für Dich ein einfaches Rezept für eine Pizza zusammengeschrieben. Vielleicht kannst Du die Pizza sogar mit Deinen Freunden machen. Das macht ja gleich doppelt so viel Spaß!



Rezept für leckere Pizza



Du brauchst für den Teig:

- 500 g Mehl
- ½ Päckchen frische Hefe
- 1 Esslöffel Zucker
- 1-2 Teelöffel Salz
- 3 Esslöffel Öl
- ca. 300 ml lauwarmes Wasser



Du brauchst für die Soße:

- 125 g passierte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- ½ kleine Zwiebel oder 1 Schalotte
- Salz und Pfeffer
- Pizzagewürz

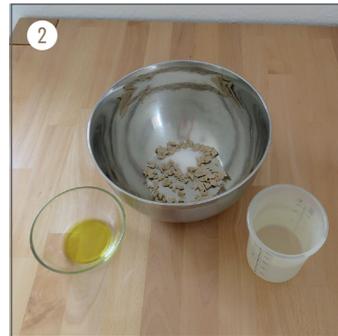
Zusätzlich:

- Mozzarella
- Alles, was Du auf der Pizza magst



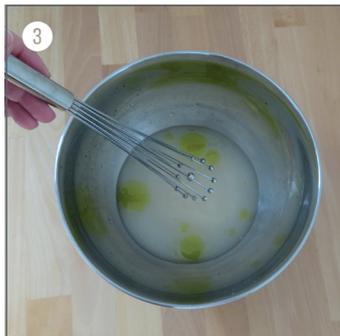
1

Zuerst zerbröselst Du die Hefe in kleine Stücke in eine Schüssel.



2

Danach gibst Du Salz und Zucker in die Schüssel.



3

Nun schüttest Du das Öl und das Wasser dazu und verrührst das Ganze mit einem Schneebesen, bis die Hefe sich komplett aufgelöst hat und keine Klumpen mehr im Wasser schwimmen.



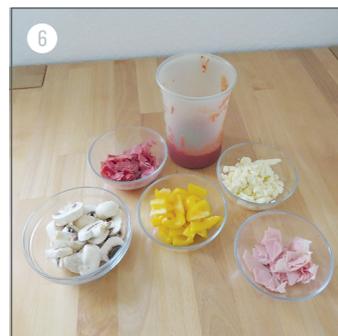
4

Jetzt gibst Du das Gemisch zum Mehl dazu und verrührst es mit einem Rührgerät mit Knethaken. Der Teig sollte jetzt gut mit der Hand zu kneten sein. Wenn er zu fest ist, kannst Du noch ein bisschen Wasser dazu geben.



5

Jetzt deckst Du die Schüssel mit einem Tuch ab und stellst die Schüssel an einen warmen Ort, vielleicht in die Sonne, damit er „gehen“ kann. Nach ca. 30 Minuten sollte der Teig dann so wie auf dem Bild aussehen. Heize den Ofen auf 180 Grad vor.



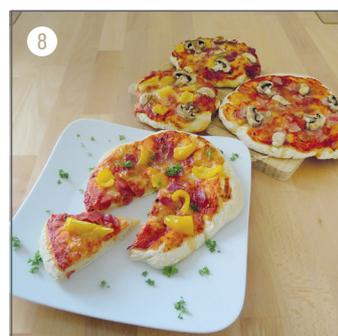
6

Für die Soße schälst Du die Zwiebel und den Knoblauch und schneidest beides klein. Danach gibst Du alles in eine hohe Schüssel und pürierst es mit dem Pürierstab. Das kann ziemlich spritzen – darum die hohe Schüssel. Außerdem schneidest Du den Mozzarella und alle Zutaten klein, die Du auf die Pizza legen möchtest.



7

Wenn der Teig fertig ist, schneidest Du ihn in gleich große Stücke. Jetzt rollst Du ihn auf einer mit Mehl bestäubten Fläche aus und legst ihn anschließend auf ein Backblech, das mit Backpapier ausgelegt ist. Danach bestreichst Du jede Pizza mit der Pizzasauce und legst Mozzarella auf die Soße.



8

Jetzt belegst Du Deine Pizza mit allen Zutaten, die Du gerne magst, und schiebst sie in den heißen Ofen, bis der Käse leicht braun ist. Gutes Gelingen und guten Appetit!