



Pizza

Pizza



½ Packung Hefe
3 Teegläser Wasser
2 Würfelzucker
2 EL Öl
1 KL Salz
3 ½ Gläser Mehl
Für die Soße;
2 große Tomaten
1 EL Tomatenmark
1 kleine Zwiebel
3 Knoblauchzehen
2 Würfelzucker
2 EL Öl
1 grüne Spitzpaprika
2 EL Wasser
1 KL Salz
1 KL Thymian
Für die Oberfläche;
1 ½ Gläser geriebener Käse
¼ Wurst
3 Würstchen
10 Scheiben Salami
10 Oliven

In eine Rührschüssel lauwarmes Wasser, Würfelzucker und Hefe geben und gut vermischen, danach die Hälfte des Mehls und Salz hinzugeben und kneten, danach Öl und die Restmenge Mehl hinzugeben und gut zusammenkneten.

Den Teig zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Soße zubereiten. In einen kleinen Topf geriebene/passierte Tomaten, klein gehackte Zwiebel, Knoblauch, Spitzpaprika, Zucker, Öl, Wasser Tomatenmark und Salz geben.

Diese Zutaten 15 Minuten ab und zu umrührend köcheln lassen, vom Herd nehmen abkühlen lassen.

Einen großen Backblech einölen, den Teig mit Hilfe der Finger in die Backform vor allem an den Rändern einpressen.

Auf den Teig nun mit der Soße begießen, auf die Soße geriebenen (Emmentaler o.ä.) Käse, auf die Käseschicht dünne Salami-, Wurst- und Würstchenscheiben und Oliven gleichmäßig verteilen.

Im zuvor auf 180 Grad vorgeheiztem Backofen 30 Minuten backen, je nach Wunsch zuschneiden und warm servieren.

Tipp: Die gleiche Menge an Zutaten kann auch zur Herstellung von vier runden Pizzen verwendet werden.