

Selbstgemachte Pizza.

Zutaten für den Teig: (1 Blech)

400 g. Mehl

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Zucker

1 Kaffeetasse Milch (kein Humpen)

1 Päckchen Trockenhefe oder 1/2 Hefe Würfel

6 Esslöffel Olivenöl

Zutaten für den Belag:

Tomatensoße (Tetra Pack oder Tomaten aus der Dose in Stücken)

Basilikum, Oregano, Thymian zum Würzen

Belag nach Wahl

Etwas Mehl mit warmer Milch, Salz, Zucker und Hefe verrühren.

30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Olivenöl zugeben

und den Teig gut durchkneten. Jetzt nur noch ausrollen,

Tomatensoße darauf verteilen (nicht zu viel), Würzen und

belegen. Bei Heißluft 180 Grad ca. 20-25 min Backen.

Guten Appetit.