

Pizza

Teig:

40 g Germ (Hefe, frisch als Würfel)
1 Esslöffel Zucker
1 kg Mehl
25 g Salz
4 EL Olivenöl



Belag:

Tomatenmark
Oregano
Schinken
Käse

Mehl für die Arbeitsfläche

Fett oder Backpapier für das Backblech

Mehl mit Salz in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde Formen dort Zucker und Germ mit etwas Wasser anrühren, etwas Mehl darüber streuen und 15 Min. stehen lassen.

Olivenöl, und $\frac{1}{2}$ l Wasser zugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort auf doppelte Größe aufgehen lassen und dann noch einmal durchkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen und auf zwei befettete oder mit Backpapier belegte Bleche legen, und nochmals gehen lassen. Danach mit Tomatenmark, Schinken und Käse belegen und bei 200° 25 – 30 Minuten backen.