

Rezept: Italienische Pizza

Zutaten:
400g Mehl
260 ml Milch
2 El Öl
½ Salz
4 Tl Backpulver

Zubereitung:

Milch, Öl und Salz in eine Rührschüssel geben. Das Backpulver unter das Mehl mischen und tassenweise mit der Milch vermengen. Es genügt, die Knethaken des Handrührgeräts zum Einsatz zu bringen. Dann mit den Händen den Teig in Form bringen und in der Form ausrollen. Ausruhen muss der Teig nicht. Er genügt für ein Blech. Ich persönlich halbiere und rolle ihn auf zwei Rundblechen aus. Der Ofen sollte auf 250 Grad Umluft gut vorgeheizt werden und die Pizza mit beliebigem Belag 10 Minuten darin gebacken werden. Für die Tomatensauce habe ich Lisas Pizzasauce gewählt. Sie hat super dazu gepasst, richtig lecker! Als Belag hat sowohl Thunfisch mit Zwiebeln geschmeckt als auch Salami mit Pilzen. Die Sauce ist einfach super.



Kyana und Henri