

Pizza

Zutaten:

Für 6 Portionen

400 g Weizenmehl, 100 g Weizengrieß, 1 gehäufter TL Salz, 1 Würfel Germ, 1 TL Rohrzucker, ca. 300 ml lauwarmes Wasser, 30 ml Olivenöl,

Für den Belag: Tomatensoße, Käse, Schinken, Gemüse..... nach Belieben!

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Germteig kneten. Teig in 6 gleich große Kugeln formen und zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen.

Teigkugel mit den Fingern tellergroß auseinander drücken, einzeln auf ein Backpapier legen. Mit Tomatensoße bestreichen und nach Belieben belegen.

Das Backblech im Backofen auf 250°C vorheizen. Pizza auf das heiße Blech legen und goldbraun backen.

Tipp: Dieser Boden ist dünn und sehr knusprig. Schmeckt wie beim Italiener!!!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!