Pizza

Ab und zu muss es einfach Pizza geben! Selbst gebacken schmeckt sie am besten, zum Beispiel mit diesem einfachen Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

300 g	Mehl
20 g	Germ
1 TL	Zucker
150 ml	Wasser
3 EL	Öl
2 EL	Sardellenpaste
3 Stk.	Zwiebel
110 g	Salami (nach Belieben)
3 EL	Ketchup
110 g	Käse (nach Belieben)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Oregano
1 Prise	Petersilie

Zubereitung

1. Zu Beginn den Teig für die **Pizza** zubereiten: Mehl in eine Schüssel geben. Germ einbröseln. Zucker und lauwarmes Wasser hinzugeben und von Hand zu einem Teig kneten.

2. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort rund 30 Minuten lang aufgehen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Petersilie hacken. Zwiebeln schälen und klein schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten, dann vom Herd ziehen.

4. Ofen auf 200 Grad Celsius einstellen. Ein Backblech fetten. Den Teig ausrollen und darauf verteilen. Sardellenpaste und Öl darauf gleichmäßig verstreichen.

5. Danach Zwiebeln und Ketchup auf die Pizza geben. Wurst und Käse nach Wunsch auf die Pizza geben. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Petersilie abschmecken.

6. Die belegte Pizza für 30 Minuten in den Ofen geben, nach Wunsch mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp

Es lassen sich die Beläge je nach Geschmack variieren – die Pizza bleibt einfach zuzubereiten.