

Mozzarella-Pizza

Für 2 Portionen

Für den Pizzateig:

300 g Mehl	150 ml Wasser	1/2 Pck. Trockenhefe
Salz	1 EL Olivenöl	

Für den Belag:

30 g Getrocknete Tomaten	200 g passierte Tomaten	150 g Mozzarella
Olivenöl	frischer Basilikum	Knoblauch
Pfeffer		

Für den Teig:

Mehl, Wasser, Hefe, eine Prise Salz und einen Schuss Olivenöl in eine Schüssel geben. Das Ganze gut durchkneten und gehen lassen. Dann ein wenig Mehl auf den Teig geben und ausrollen. Je dünner, desto besser. Ein Blech mit Olivenöl einfetten und den Teig darauf legen.

Die getrockneten Tomaten sowie die passierten Tomaten mit dem Knoblauch in einen Mixer geben. Danach auf dem Pizzateig verteilen und mit Pfeffer würzen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden (Zutaten je nach Belieben) und die Pizza damit belegen. Zum Abschluss den frischen Basilikum und ein wenig Olivenöl auf den Teig geben und bei 180 Grad im Backofen backen.

Steffen Henssler am 15. 08. 2011