

Pizza

Teig

- **600ml warmes Wasser** in eine Schüssel füllen
- **1 Esslöffel Zucker** mit dem Wasser verrühren
- **1 Tüte Trockenhefe** mit dem Wasser verrühren und 5 Minuten stehen lassen
- **2 Esslöffel Olivenöl** und **1 Esslöffel Salz** mit der Mischung verrühren
- **600g Mehl (Typ 00)** hinzufügen und kneten
- Nach und nach weiteres Mehl hinzufügen bis der Teig nur noch leicht an der Hand kleben bleibt.
- Solange kneten bis der Teig elastisch wird. Man sollte den Teig so ziehen können, dass man Licht durch den Teig sehen kann, ohne dass er vorher zerreißt.

Soße

Die folgenden Zutaten in einem Zerkleinerer vermischen:

- 1-2 ganze Paprika
- 2 Esslöffel Paprika-Tomatenmark
- 1 Esslöffel Oregano
- 1 Esslöffel Basilikum
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1/2 Esslöffel Salz
- 1/2 Esslöffel Pfeffer

Revision #1

Created 2023-02-05 10:15:56 UTC by Hermann

Updated 2023-02-05 10:24:55 UTC by Hermann