

Käsepizza



einfach

Vorb. 15 min
Insg. 1 Stunde

3-4 Portionen

Zutaten:

Für den Teig
500g Weizenmehl Type 405
300 ml Wasser
2 TL Salz
5 g frische Hefe

Für die Sauce
400g Passierte Tomaten
2 EL Olivenöl
salz und Pfeffer
Basilikum, Oregano, Rosmarin
Knoblauch

Für den Belag
Käse
(Gouda, Parmesan, Mozzarella, ...)

Notizen:

So wird's gemacht:

Der Teig reicht für 3 oder 4 runde Pizzen oder ein Blech.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Hilfe eines Handrührgeräts mit Knethaken mindestens 5 Minuten gut durchkneten bis die gewünschte Weichheit und Konsistenz erreicht ist.

Den Teig bei Zimmertemperatur abgedeckt für ca. 30 Minuten gehen lassen.
Anschließend den Teig in 3 - 4 Portionen teilen, die jeweils zu Kugeln geformt werden.

Nun kann es losgehen: Ausrollen und Belegen

Für die Tomatensoße einfach die passierten Tomaten, das Olivenöl und Gewürze nach Belieben verrühren.
Anschließend mittig auf die Pizza auftragen und in kreisrunden Bewegungen über die komplette Pizza verteilen.

Jetzt die Pizza nach belieben mit Käse bestreuen.

Im Backofen bei (220°C, ca. 15 - 20 Min.) goldbraun backen und genießen!

