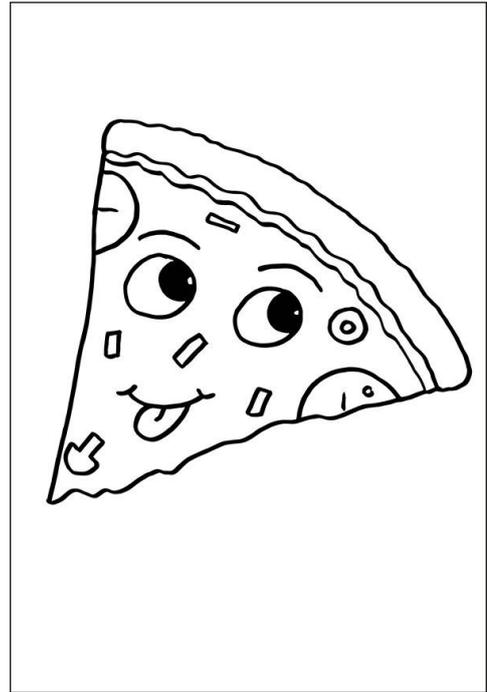


Pizza-Teig

Zutaten für 4 Personen

$\frac{3}{4}$ Würfel	Hefe
1 EL	Zucker
1 Gehäufte	TL Salz
100 ml	Milch
80 ml	
Sprudelwasser	
350 g	Mehl
2 EL	Ölivenöl



www.malvorlagen-bilder.de

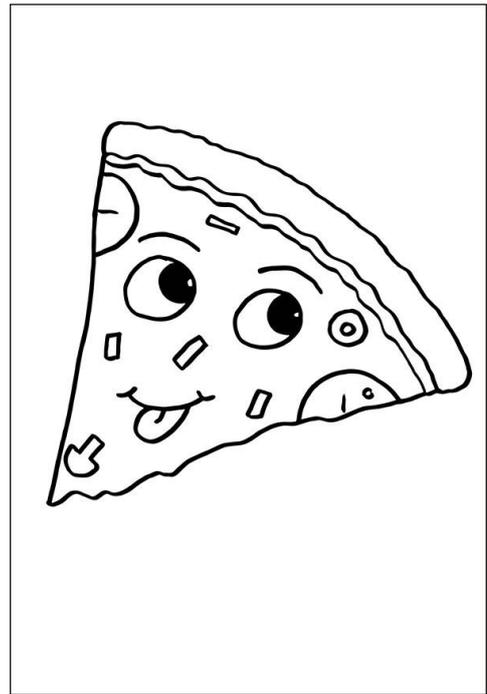
Zubereitung

1. Backofen auf 220°C Umluft vorheizen
2. Alle Zutaten miteinander erst mit einem Kochlöffel gut vermengen und dann durchkneten!
3. Den Teig abgedeckt mindestens 10 Minuten gehen lassen.
4. Zutaten zum Belegen schneiden und vorbereiten.
5. Soße aus 1 Packung passierten Tomaten, Salz, Pfeffer und Italienischen Kräutern anrühren.
6. Pizza in Backform auslegen und bis zum Rand verteilen. 1 EL Tomatensoße verteilen und nach Belieben belegen.
7. Pizza ca. 12-15 Minuten backen.

Pizza-Teig

Zutaten für 4 Personen

$\frac{3}{4}$ Würfel	Hefe
1 EL	Zucker
1 Gehäufte	TL Salz
100 ml	Milch
80 ml	
Sprudelwasser	
350 g	Mehl
2 EL	Ölivenöl



www.malvorlagen-bilder.de

Zubereitung

1. Backofen auf 220°C Umluft vorheizen
2. Alle Zutaten miteinander erst mit einem Kochlöffel gut vermengen und dann durchkneten!
3. Den Teig abgedeckt mindestens 10 Minuten gehen lassen.
4. Zutaten zum Belegen schneiden und vorbereiten.
5. Soße aus 1 Packung passierten Tomaten, Salz, Pfeffer und Italienischen Kräutern anrühren.
6. Pizza in Backform auslegen und bis zum Rand verteilen. 1 EL Tomatensoße verteilen und nach Belieben belegen.
7. Pizza ca. 12-15 Minuten backen.