



Pizza!



Mozzarella



Tomatenmark



Basilikumblätter



Paradeiser



weizenmehl



Olivenöl



Einkornmehl

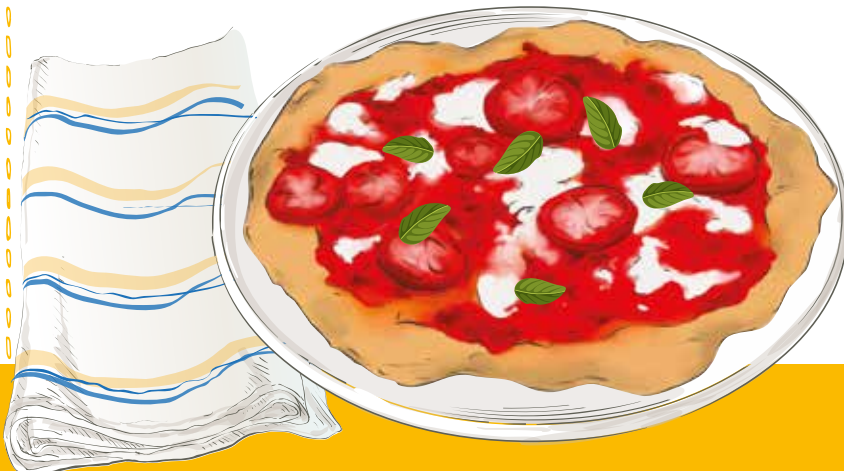
Zutaten

- 2 Becher Einkornmehl
- 2 Becher Weizenmehl
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Packung Trockenhefe
- 1 Becher lauwarmes Wasser

- 3 Esslöffel Tomatenmark
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 6 Paradeiser
- 4 Mozzarellakugeln
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- Basilikumblätter

Zubereitung

1. Einkornmehl und Weizenmehl in die Schüssel geben.
 2. Öl, Salz, Trockenhefe und Wasser dazugeben.
 3. Mit dem Kochlöffel vermischen und dann mit der Hand gut verkneten.
- >>>



4. Mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Platz 30 Minuten stehen lassen.
5. Teig in 4 gleiche Teile teilen.
6. Teig auf ein Backpapier geben. Das Nudelholz etwas bemehlen und den Teig sehr dünn ausrollen.
7. Mit dem Backpapier auf das Blech geben.
8. Backrohr auf 200 Grad Celsius vorheizen.
9. Tomatenmark mit Olivenöl in der Tasse verrühren.
10. Paradeiser waschen und in Scheiben schneiden.
11. Mozzarella in Scheiben schneiden.
12. Einen Löffel Tomatenmark-Paste auf den Teig streichen.
13. Mit Paradeiserscheiben belegen.
14. Salzen, pfeffern.
15. Im Rohr etwa 10 Minuten backen.
16. Mit dem restlichen Teig auch Pizzas bereiten.
17. Fertige Pizza mit gezupften Basilikumblättern bestreuen.

Tipp Auf die Pizza darf natürlich alles, was schmeckt: Maiskörner, Kapern, Schinken, Zwiebelringe, Paprikastreifen, Oliven ...

