

Agathenburger Backofenverein "Gothenbörger Backobenfrünn"

Pizza Rezept

Zutaten Boden

500g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Salz
50 ml Olivenöl
100 ml lauwarme Milch
200 ml lauwarmes Wasser

Zutaten Belag

nach Wahl:

2 Dosen Thunfisch und 3 – 4 Zwiebeln (ca. 300g)
200g Kochschinken und 300g frische Champignons
200g Salami und 3 frische Paprikaschoten (ca. 400g)
200g frische Champignons, 3 Stck. Paprika (ca. 400g),
1 Dose Mais, 1 Gemüsezwiebel (ca. 100g)
400g gewürzte Pizza-Tomaten (1 x 400 g Dose „Oro“ / Oregano)
ca. 300g Pizza- Käse
Pizza-Gewürz (Ubena) nach Geschmack

Zubereitung

Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz mischen,
dann das lauwarme Gemisch aus Olivenöl, Milch und Wasser dazugeben
und solange kneten, bis eine homogene Masse entsteht,
den Teig zu einer Kugel formen und ca. 15 – 20 Minuten an einem warmen
Ort, zugedeckt, gehen lassen, bis sich der Teig deutlich vergrößert hat,
jetzt den Teig ausrollen, belegen und im Steinbackofen backen.