

Pizza

ZUTATEN für 5 KINDER:

- 500g Weizen- oder Dinkelmehl
- 500g Naturjoghurt
- 10g Salz
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 EL Öl

Soße:

- 1 Tomate
- 2 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Oregano

Belag nach Geschmack:

- Schinken, Salami, Paprika usw.
- 200g geriebenen Käse

KÜCHEN-WERKZEUG:

- Rührschüssel
- Esslöffel
- Messer/Schneidebrett
- kleine Schüssel
- Pürierstab
- Schüsseln (soviel wie Zutaten)
- Backpapier
- 1-2 Backbleche

ZUBEREITUNG:

Backofen auf 180° Umluft vorheizen.

- 1.** Mehl in eine Rührschüssel abwiegen und Backpulver unterrühren.
- 2.** Joghurt und Öl dazugeben und mit einem Löffel unterrühren. Zum Schluss mit den Händen kneten.
- 3.** Tomate mit dem Pürierstab fein pürieren, Tomatenmark unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.
- 4.** Auf bemehlter Fläche Teig in Portionen teilen, mit den Händen flach drücken und mit der Soße bestreichen.
- 5.** Teig auf 1-2 Backbleche legen und mit Belag und zum Schluss mit dem Käse belegen.

Bei 180° Umluft ca. 20 Minuten backen.