

Pizza



ZUTATEN für 5 KINDER:

- 350g Weizen- oder Dinkelmehl
- 1 TL Salz
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 EL Öl
- 175ml Was

Soße:

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

Belag nach Geschmack:

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

KÜCHEN-WERKZEUG:

- Rührschüssel
- Handrührgerät mit Knethaken
- Messer/Schneidebrett
- kleine Schüssel
- Gabel
- Schüsseln (soviel wie Zutaten)
- Backpapier
- 1-2 Backbleche

ZUBEREITUNG:

Backofen auf 180° Umluft vorheizen.

1. Mehl in eine Rührschüssel abwiegen und Backpulver unterrühren.
2. Wasser und Öl dazugeben und mit dem Handrührgerät mit Knethaken verkneten. Zum Schluss evtl. noch mit den Händen kneten.
3. Tomate in kleine Würfel schneiden, mit der Gabel zerdrücken und Tomatenmark unterrühren. Nach Geschmack 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 Soße und Belag nach Geschmack auf der Pizza verteilen und zum Schluss mit dem Käse belegen.

Bei 180° Umluft ca. 20 Minuten backen.