

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.