

## Bella Italia ♥ Pizza selbstgemacht ...ein Spaß für die ganze Familie



### Rezept für 2 Bleche Pizza

**Backofen vorheizen auf 250 ° Ober/Unterhitze**

#### **Zutaten Pizzateig:**

- 660 g italienisches Mehl für Pizza (Farina) Tipo 00
- 21 g frische Hefe
- 2 TL Salz (gehäuft)
- 1 TL Zucker
- 450 ml lauwarmes Wasser

#### **Für die Pizzasauce**

- 1 kleine Dose geschälte Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL getrockneter Oregano

- 2 EL Basilikum frisch oder getrocknet
- Salz nach Belieben
- einige Tropfen Olivenöl

### **Zubereitung Pizzateig:**

1. Alle Zutaten in eine große Schüssel oder auf ein Backbrett geben und 10 Min, zu einem elastischen Teig kneten (am besten mit den Händen)
2. Mit Klarsichtfolie abdecken und 60 Min. an einem warmen Ort gehen lassen
3. Den Teig auf einem Backbrett mit dem Nudelholz dünn ausrollen (vorher nicht mehr kneten) und auf ein gefettetes Backblech legen
4. Nicht zu dünn und nicht zu dick mit der Pizzasauce bestreichen
5. Nach Belieben belegen und in den vorgeheizten Backofen geben
6. Je nach Belag 15-20 Min. backen lassen

### **Zubereitung Pizzasauce**

Alle Zutaten für die Pizzasauce in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab kurz durchmischen. Reste halten sich im Kühlschrank mehrere Tage und eignen sich auch für Nudelsoßen

Guten Appetit ♥ Buon appetito