

Pizza für ein grosses Blech **(für ca. 3-4 Personen)**

Zutaten: 500 g Weissmehl
 3KL Salz
 $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
 3 dl lauwarmes Wasser
 3 EL Olivenöl
 1 Dose Pelati (Tomaten geschält, gehackt)
 Salz, Pfeffer, Oregano
 Zwiebelringe
 Schinken, Mozzarella, Thon usw.

Zubereitung:

Mit dem Mehl eine Mulde formen. Salz auf den Muldenrand streuen. Die Hefe im Wasser auflösen. Alles inkl. Öl ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.

$\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde aufgehen lassen. Teig auswallen und aufs Blech legen.

Pelati in Pfanne einkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Oregano verfeinern.

Tomatensauce auf den Teig streichen, Zwiebelringe drauflegen. Beliebig mit Mozzarella, Schinken oder Thon belegen.

Die Pizza 20 bis 25 Minuten im vorgeheizten Ofen in der untersten Rille backen. (220°C Ober- und Unterhitze).