

Pizza

Das Rezept habe ich von:

Von meiner Mama

Es wird besonders oft und lecker in diesem Land gekocht:

Italien

Zutaten:

500 g	Mehl		
$\frac{1}{2}$ Würfel	Hefe		
	Wasser (lauwarm)		
2 EL	Olivenöl		
2 TL	Salz		
je nach Geschmack::	Tomaten	Schinken	Oregano
	Mozzarella	Zwiebel	Sardellen
	Knoblauch	Schwarze Oliven	

Geräte:

Waage
Schüssel
Messer
Bleche 2 St.
Ofen

Arbeitsschritte:

1)		Mehl abwiegen
2)		Hefe in Wasser auflösen, mit Mehl verkneten, Olivenöl und Salz dazugeben und verkneten, 1 Stunde ruhen lassen
3)		Teig in Bleche und nach Belieben belegen
4)		Pizza bei 220°C Umluft ca. 20 Minuten backen
5)		Guten Appetit!

Darum habe ich dieses Rezept ausgewählt... /Es erinnert mich an...

An meine Lieblingspizzeria in Italien wenn wir abends unterm Sternenhimmel Pizza essen und dann zum Leuchtturm laufen mit einem leckeren Eis zum Nachtisch.