

Kochen/Backen - Single-Pizza!

„Allerlei“

Den Kochlöffel schwank „Ingo“

## **Das Rezept und die Zutaten:**

Der Teig ist für 3 Pizzen und wird im Brotbackautomat über das Programm „Teig“ autom. in ca. 1,5 h fertiggestellt. Folgende Teigzutaten werden dort eingefüllt: 3 Tassen Weizenmehl, 1 Tasse Wasser, 2 EL Olivenöl, 1 EL Zucker, 1 TL Salz, ½ Päckchen Frischhefe.

### **Belagvorschlag für eine Pizza zubereiten:**

Feine Zwiebelringe schneiden (1 Zwiebel),  
Feine Tomaten schneiden (2 Stück),  
4 Paprika-Salami o. ä., 1 Lauchzwiebel in  
feinen Scheiben schneiden, 2 Knoblauch-  
zehen klein schneiden, ca. 70 g geriebener  
Käse (z. B. Gratin-Käse light)



### **Zubereitung und Garnierung:**

1 Portion Teig (etwa 1/3 v. Gesamtfertigteig) ausrollen, auf ein Tortenbodenblech verteilen, mit Zigeunersauce dünn bestreichen, Kräuter, Salamischeiben, Tomaten, (Salz, Pfeffer), Knoblauch, Lauchzwiebel, Zwiebelringe, Käse.



Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Höhe ca. 15 bis 20 min. bei 180°C backen. Fertig!



Guten Appetit!