

Mozzarella-Pizza

 happy-mahlzeit.com/2020/08/12/mozzarella-pizza/

Zutaten für 2 Personen

Für den Pizza-Teig:

- 300 g Mehl
- 1/2 Päckchen Trocken-Hefe
- Salz
- 150 ml Wasser
- 1 EL Olivenöl

Für den Belag:

- 200 g passierte Tomaten
- 30 g getrocknete Tomaten
- 150 g Mozzarella
- Olivenöl
- Basilikum, frisch
- Knoblauch
- Pfeffer

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Wasser, Hefe, 1 Prise Salz und 1 Schuss Olivenöl in eine Schüssel geben. Das Ganze gut durchkneten und gehen lassen. Dann ein wenig Mehl auf den Teig geben und ausrollen. Je dünner, desto besser. Ein Blech mit Olivenöl einfetten und den Teig darauf legen.

Die getrockneten und passierten Tomaten mit dem Knoblauch in einen Mixer geben. Die Masse auf dem Pizza-Teig verteilen, mit Pfeffer würzen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und die Pizza damit belegen. Zum Schluß den frischen Basilikum und etwas Olivenöl auf den Teig geben und die Pizza bei 180°C im Backofen backen.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 15.8.2011