

Familienpizza

Zutaten für 1 Blech:

Für den Teig:

- 400 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe (oder 10 g Frischhefe)
- 2 TL Salz
- 4 EL Olivenöl
- 200 ml Wasser (lauwarm)



Für die Pizzasauce:

- 400 g gehackte Tomaten
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Oregano
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer

Für den Belag:

- 200 g geriebener Käse
- 2 Champignons
- 50 g Thunfisch aus der Dose
- ½ rote Zwiebel
- 2 EL Mais
- 50 g Salami
- 50 g Kochschinken
- 2 EL Ananas (in Stücken)
- 80 g Mozzarella

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Ruhezeit: 1,5 Stunden

Zubereitung:

1. Löse die Hefe im Wasser auf. Gib Mehl, Salz und Olivenöl dazu und knete einen geschmeidigen Teig. Lege ihn in eine bemehlte Schüssel und decke ihn mit einem sauberen Küchentuch ab. Lasse ihn 1 Stunde ruhen.
2. Verrühre für die Pizzasauce die gehackten Tomaten mit dem Olivenöl und Oregano. Presse die Knoblauchzehe dazu.
3. Putze die Champignons und schneide sie in Scheiben. Schäle die Zwiebel und schneide sie in Ringe. Schneide den Kochschinken klein und den Mozzarella in Scheiben.
4. Rolle den Pizzateig auf einem Backblech aus. Lass ihn erneut abgedeckt 30 Minuten ruhen. Heize den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vor.
5. Bestreiche den Pizzateig mit der Pizzasauce. Verteile den Käse darüber und belege die Pizza nach Belieben.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).