



# Pizza

## Zutaten

- Hefeteig:
- 200 g Weizenmehl
  - 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 gestrichener Teelöffel Zucker
- 1 gestrichener Teelöffel Salz
  - 4 Esslöffel Öl
- 250 ml (1/4 l) lauwarmes Wasser
- Beläge
- Mozzarella Käse
  - Tomatensauce
- Lieblingszutaten, z.B. Schinken, Champignons, Kapern, Zwiebeln, provenzalische Kräuter, Oregano

## Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, vorsichtig mit Trockenhefe vermischen. Zucker, Salz, Öl und Wasser zugeben. einen glatten Teig kneten. Teig zudecken, an einem warmen Ort stehen lassen.

Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und nochmals durchkneten.

Den Teig auf einem Backblech glatt streichen. Mit Tomatensauce bestreichen. Zutaten auf den Teig geben, mit Kräutern und Käse bestreuen.

Backofen auf 210 °C vorheizen. Pizza 15 Minuten backen, bis der Käse gebräunt ist.

## Składniki

Ciasto drożdżowe:

- 200 g mąki pszennej
- 1 opakowanie suchych drożdży
- 1 płaska łyżeczka cukru
- 1 płaska łyżeczka soli
- 4 łyżki oleju
- 250 ml (1/4 l) letniej wody

Dodatki:

- ser mozzarella,
- sos pomidorowy
- ulubione składniki np. szynka, pieczarki, kapary, cebula, zioła prowansalskie, oregano

## Przygotowanie

Mąkę przesiać do miski, staranie wymieszać z suchymi drożdżami. Dodać cukier, sól, olej i wodę. Zagnieść gładkie ciasto. Ciasto przykryć, zostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Wyrośnięte ciasto lekko posypać mąką, wyjąć z miski, jeszcze raz zagnieść.

Ciasto rozpląszczyć na blasze. Posmarować sosem pomidorowym. Ułożyć na cieście składniki, posypać ziołami i serem.

Piekarnik nagrzać uprzednio do 210 °C. Piec pizzę 15 minut do zrumienienia sera.