



## Pizzaglück

Du ffügst noch hinzu: 50ml Olivenöl, 180 ml lauwarmes Wasser, geriebenen Käse sowie Belag nach Wahl  
So wird's gemacht: Glaseinhalt in eine große Schüssel geben, lauwarmes Wasser und Olivenöl hinzufügen, Teig gut durchkneten, mit etwas Olivenöl einreiben und etwa 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen. In zwei Teile teilen, rund ausrollen, Pastasauce verteilen, mit Käse bestreuen. Belag z.b. Schinken, Salami, Spinat, Tomaten etc. auf die Pizzen verteilen, mit etwas Parmesan bestreuen. Ofen inkl. Blech auf 220-250°C vorheizen und Pizzen vorsichtig auf das heiße Blech geben. Etwa 10-15 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und glücklich schlemmen.



## Tomatensauce



## Olivenöl

