



Italienisches

Pizza Egoista

Zutaten

für 4 Portionen

für den Teig

300 g Mehl
1 Pck. Trockenhefe
1 EL Salz
2 EL Olivenöl
170 ml lauwarmes Wasser

für die Soße

½ Zwiebel
2 Knoblauchzehen
200 ml passierte Tomaten
(aus der Dose)
4 EL Tomatenmark
1 EL Olivenöl
1 TL Basilikum
1 TL Thymian
1 TL Oregano
½ TL Rosmarin
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Das Mehl und die Trockenhefe zusammen mit dem Salz mischen. Anschließend das Olivenöl und das lauwarme Wasser dazugeben und ordentlich durchkneten. Den Teig zudecken und an einem warmen Platz – zum Beispiel bei etwa 50 Grad im Backofen – etwa eine Stunde ruhen lassen.

Für die Soße die Zwiebel klein hacken und den Knoblauch pressen. Alle Zutaten zusammenrühren.

Den Teig ausrollen und auf ein Backblech geben, anschließend die Soße darauf verteilen. Jetzt kann die Pizza nach Belieben belegt werden. Die Pizza anschließend bei 220 Grad etwa eine halbe Stunde backen. Ist die Pizza dick belegt, empfiehlt es sich, den Teig vorher fünf Minuten vorzubacken.

Brennwert: 1.611 kJ, 385 kcal · Zeit: 1½ Stunden