

## ZUTATEN:

250 g Mehl  
0.5 Würfel Hefe  
2 EL Olivenöl  
1 TL Salz  
110 ml Wasser (lauwarm)  
150 g Tomaten (geschält)  
1 EL Tomatenmark  
0.5 TL Oregano (getrocknet)  
1 Prise Salz und Pfeffer  
je 1 Prise Oregano und Basilikum (getrocknet)  
150 g Mozzarella und 80 g Käse (gerieben)  
10 Stk Oliven (schwarz)



## ZUBEREITUNG:

Das Mehl muldenförmig auf einem Arbeitsplatz verteilen und in die Mehlmulde Salz, Olivenöl, und frische Hefe hineingeben sowie einen kleinen Schuss warmes Wasser, damit sich die Hefe auflösen kann. Die Hefe mit etwas Mehl bedecken und für ein paar Minuten gehen lassen.

Danach das restliche Wasser hinzufügen und alles gut zu einem Teig verkneten. Diesen in eine Schüssel geben, zudecken und für ca. 1 Stunde an einen warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit die geschälten Tomaten zusammen mit Tomatenmark, Oregano, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und alles mit einem Pürierstab pürieren.

Danach den Pizzateig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen, mit den Händen nochmals gut durchkneten, den Teig auf die Wunschgröße teilen, ihn mit einem Nudelholz dünn ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der Tomatensauce bestreichen. Je nach Geschmack mit geriebenen Käse, Mozzarellascheiben und schwarzen Oliven belegen und mit Oregano würzen.

Pizza bei 240 Grad (Ober-/Unterhitze) für ca. 12 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben und backen.

GUTEN APPETIT!

