

Bauernpizza von Brigitte



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	250 g
Grüne Oliven	100 g
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	500 g
Salz	1 Teelöffel
Weizenmehl (griffig)	200 g
Knoblauchzehen	3 Stk.
Salami	500 g
Pizzagewürz	Etwas / nach Bedarf
Trockengerm / Trockenhefe	1 Pkg.
Olivenöl	6 Esslöffel
Roggenmehl	200 g
Tomatenpüree / passierte Tomaten / Tomatensauce	100 g
Vollmilch	250 ml
Feinkristallzucker	1 Teelöffel

Zubereitung:

Aus dem Mehl, einem Teelöffel Salz, einem Teelöffel Zucker, 6 Esslöffel Olivenöl und dem Trockengerm sowie ca. 250 ml lauwarmer Milch den Pizzateig kneten.

Diesen anschließend mit der Tomatensauce (ev. selbst gemacht: passierte Tomaten mit Knoblauch, Pizzagewürz und Salz kurz aufkochen lassen) den dünn ausgerollten Pizzateig bestreichen, die restlichen Zutaten darauf legen und die Pizza ca. 30 Minuten bei 200°C backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-956-Bauernpizza-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at