

Italienische Rezepte

Gebratene Pizza à la Sophia

Gattung: Italien, Mehlspeise, Pizza

1	Pack. Trockenhefe	Olivenöl
250 g	Mehl	Tomatensauce
1 Teel.	Salz	Mozzarella
	Olivenöl, etwas	Parmesan
125 ml	Wasser	

Aus Trockenhefe, Mehl, Salz und etwas Olivenöl sowie Wasser einen glatten Hefeteig kneten und diesen gehen lassen. Aus dem Teig Kugeln von etwa 5cm formen, flach drücken und in Olivenöl (2,5cm hoch) in der Pfanne von beiden Seiten braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit zuvor bereiteter (dicker) Tomatensauce, gehacktem Mozzarella, geriebenem Parmesan und gehacktem Basilikum bestreuen.