

Pizza Rezepte

Pizza Frittiert

Anzahl: 12 Portionen

Gattung: Brot, Pizza

250 g	Mehl	1 Essl. Salz
1/2	Pk. Hefe	1 Essl. Rosmarinnadeln
1/8	Liter Wasser	Pfeffer
4	Essl. Olivenöl	

Das Salz, die fein gehackten Rosmarinnadeln und Pfeffer in einer Pfanne sanft anrösten, bis es duftet.

Aus Mehl, Hefe, lauwarmem Wasser, Olivenöl und 1 Teelöffel der oben genannten Würzmischung einen Hefeteig bereiten und gehen lassen.

Danach kleine Pizzen (etwa nussgroß) formen und in heißem Öl (175 C) knusprig ausbacken.

Mit der restlichen Würzmischung bestreuen und heiß mit Tomatensoße servieren.