

Pizza Rezepte

Grünkernpizza

Anzahl: 1 Backblech

Gattung: Backen, Getreide, Grünkern, Hauptspeise, Pizza

		Teig:	
150 g	Grünkernmehl	1	geh. TL Zucker
40 g	Weizenmehl	1	geh. TL Salz
1	Ei	20 g	Hefe
40 g	Margarine	1/8 Liter	Wasser, ca.
		Belag:	
1	Essl. Pflanzenöl	2	Zwiebeln
150 g	Edamer, gerieben		Salz, Pfeffer
60 g	Hartwurst		Oregano
250 g	Tomaten, geschält (*)		

(*) gegebenenfalls aus der Dose * Aus den Zutaten einen Hefeteig kneten, circa 30 Minuten gehen lassen.

Springform fetten und den aufgegangenen Hefeteig dünn darin verteilen.

Den Teigboden öfters einstechen und mit Öl bestreichen.

Klein geschnittene Tomaten, dünn geschnittene Zwiebelringe und weitere Zutaten je nach Geschmack darauf verteilen.

Würzen und den geriebenen Käse darüber verteilen.

Die Pizza im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Celsius circa 30 Minuten backen.