

# Pan Pizza

## Teig für 2 Stück:

300 g Wasser  
15 g Hefe  
1 TL Zucker  
550 g Mehl  
1 TL Salz  
20 g Olivenöl

## Belag nach Geschmack:

- Pizzasauce
- Käse
- Schinken, Salami,  
Champignons, Zwiebeln usw.



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

**Martina Ruck**

selbständige Direktorin

[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)

[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten.  
(im TM: **3 min./Teigknetstufe**)

In der 2 Liter Nixe **1 Stunde** abgedeckt gehen lassen.

Pfanne mit etwas Olivenöl einpinseln.

Teig mit dem Teigroller auf der Teigunterlage rund ausrollen und in die 30 cm gusseiserne Pfanne stürzen. Unterlage vorsichtig abziehen.

Mit dem Teigroller einen Rand hochziehen.

Einige Käsestreifen schneiden und in den Rand wickeln, gut festdrücken.

Pizzasauce mit dem kleinen Streicher verteilen. Käse mit der groben Microplane reiben und über die Pizzasauce verstreuen. Mit Belag nach Geschmack belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei **240 Grad Umluft ca. 15 min.** backen.