

Cheesy Crust Pizza

140 g Wasser, lauwarm
½ Würfel Hefe
260 g Mehl
1 TL Salz
20 g Olivenöl

120 g Emmentaler oder
Mozzarella für den Rand
150-200 g Pizzasauce
2 Kugeln Mozzarella

Belag nach Wahl
Schinken, Salami,
Champignons, Zwiebeln,
Peperoni etc.



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Alle Teigzutaten miteinander verkneten.
(im TM: **2 min./Teigknetstufe**)

Den Teig abgedeckt **ca. 1 Stunde** in der großen Nixe gehen lassen.

Anschließend auf der White Lady, dem Zauberstein oder dem Ofenzauberer ausrollen,
dabei etwas Rand hochziehen.

Emmentaler (oder wer mag Mozzarella) in dünne Streifen schneiden, an den Rand legen,
ausgerollten Teig von außen drüber wickeln und innen fest drücken.

Pizzasauce gleichmäßig mit dem kleinen Streicher auf dem Teig verstreichen.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf der Soße verteilen.
Darüber nun den gewünschten Belag geben.

Im vorgeheizten Ofen bei **240 Grad Ober-/Unterhitze ca. 25-30 min.** backen.
Ggf. die letzten **10 min.** mit reiner Unterhitze backen.