

Pizza

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Mehl, 100 gr Paniermehl, 5-10 Scheiben Salami, Schinken (was man halt mag), 200-500 gr Emmentaler, 200 ml Wasser, 2 Eier, 200 ml Tomatensoße.

Die Zubereitung:

Man gibt alle Zutaten bis auf den Käse und die Salami, Schinken (usw) in eine Schüssel und rührt diese mit dem Mixer um. Man nimmt nun ein glattes Blech mit einem Rand von ca. 3-4 cm. Höhe. Den Teig kann man nun auf dem Blech verteilen und einen kleinen Rand formen.

Jetzt verteilt man die Tomatensoße auf dem Blech.

Man lege nun die Salami, Schinken (usw.) auf die Tomatensoße und überstreut diese mit dem Käse. Die Menge des Käses kann man am eigenen Geschmack nach auftragen, mag man weniger Käse macht man weniger drauf. Nun schiebt man es bei 200 Grad in den Backofen, bis der Käse verlaufen ist und der Teig anfängt leicht braun zu werden.

Heiß verzehren.

Tipp: Besonders schmackhaft schmeckt auch Pizza Spaghetti. Einfach statt Tomatensoße Spaghetti und Bolognesesoße auf den Teig geben und mit dem Käse überlegen, hier würde ich aber etwas mehr Käse empfehlen.

SEHR LECKER!!!!