

# Käsepizza



einfach

Vorb. 15 min  
Insg. 1 Stunde

3-4 Portionen

## Zutaten:

Für den Teig  
500g Weizenmehl Type 405  
300 ml Wasser  
2 TL Salz  
5 g frische Hefe

Für die Sauce  
400g Passierte Tomaten  
2 EL Olivenöl  
salz und Pfeffer  
Basilikum, Oregano, Rosmarin  
Knoblauch

Für den Belag  
Käse  
(Gouda, Parmesan, Mozzarella, ...)

## Notizen:


## So wird's gemacht:

Der Teig reicht für 3 oder 4 runde Pizzen oder ein Blech.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Hilfe eines Handrührgeräts mit Knethaken mindestens 5 Minuten gut durchkneten bis die gewünschte Weichheit und Konsistenz erreicht ist.

Den Teig bei Zimmertemperatur abgedeckt für ca. 30 Minuten gehen lassen.  
Anschließend den Teig in 3 - 4 Portionen teilen, die jeweils zu Kugeln geformt werden.

Nun kann es losgehen: Ausrollen und Belegen

Für die Tomatensoße einfach die passierten Tomaten, das Olivenöl und Gewürze nach Belieben verrühren.  
Anschließend mittig auf die Pizza auftragen und in kreisrunden Bewegungen über die komplette Pizza verteilen.

Jetzt die Pizza nach belieben mit Käse bestreuen.

Im Backofen bei (220°C, ca. 15 - 20 Min.) goldbraun backen und genießen!

