



ZUTATEN

Teig:
 500g Mehl
 1Pkg Trockenhefe
 100g Margarine
 200ml lauwarme Milch
 1 Ei
 1 EL Salz

Belag:
 3 Dosen á 400g
 geschälte Tomaten
 2 TL Salz
 200g Kochschinken
 1 Dose Champignons
 III. Klasse
 1/2 gelbe Paprika
 1/2 rote Paprika
 400g Edamer in Scheiben
 Oregano

REZEPT: BLECHPIZZA Á LA MAMA

1. Ofen auf 50° vorwärmen
2. Für den Teig alle Zutaten miteinander für 5 Minuten mit einer Küchenmaschine oder Handrührgerät verkneten. Abgedeckt 1 Std im warmen Ofen gehen lassen
3. Für die Tomatensauce die drei Dosen mit geschälten Tomaten abgießen, die Tomaten "auswringen" und in kleine Stücke reißen und mit 2 TL Salz vermengen
4. Den aufgegangenen Teig aus dem Backofen holen und diesen direkt auf 220° vorheizen
5. Auf einem sauberen Backblech den Teig ausrollen und an den Seiten hochdrücken
6. Nun die zerrissenen Tomaten auf dem Teig verteilen und anschließend mit Kochschinken, Champignons, geschnittener Paprika und Käse belegen. Nach Belieben die Pizza mit viel oder wenig Oregano bestreuen
7. Pizza im heißen Ofen für 45 Minuten backen.

REICHT FÜR 6 PERSÖNLICHEN
 DAUERT 2 STUNDEN
 (VORBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN)



NOTIZEN

