**Pizza** (oder Flammkuchen) **selbst machen**



**Der Teig**

**Zutaten für ein grosses, rechteckiges Blech**

500gr Mehl 

1 Teelöffel Salz 

1 Päckli Trockenhefee

4,5 dl Wasser, lauwarm 

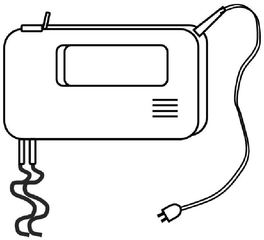
2 Esslöffel Olivenöl 



**So wird der Teig gemacht:**

1. Mehl mit Salz und Hefe mischen 
2. Wasser und Öl dazu giessen, alles gut vermischen



1. Knete die Masse zu einem Teig (z.B. mit einem Handrührgerät)  
2. Bei Zimmertemperatur mindestens 20 Min. gehen lassen

[](https://www.bing.com/images/search?view=detailV2&ccid=ZjOXMH26&id=2DA286CC93F3A2B76F7B58EDC46403448AD4C8C5&thid=OIP.ZjOXMH26StTFh36PrJ7BxQHaFj&mediaurl=https://img.chefkoch-cdn.de/ck.de/rezepte/308/308527/902114-960x720-american-pizza-teig-selber-machen.jpg&exph=720&expw=960&q=bild+pizzateig+selber+machen&simid=608032948632292191&selectedIndex=0)



**Für die Pizza** (oder den Flammkuchen)

1. Rolle deinen Teig aus (zupf ihn eventuell mit den Fingern zurecht)

und lege ihn auf ein grosses Backblech



1. Stelle deine Zutaten für den Belag bereit



Schneide sie eventuell in kleine Stücke



1. Bestreiche die Pizza mit Tomaten Püree (den Flammkuchen mit Crème Fraiche)



1. Lege deine Zutaten darauf



Bedecke sie mit Mozzarella oder geraffelten Käse

1. Heize den Backofen auf 220° vor (Umluft)



1. Backe deine Pizza (deinen Flammkuchen) ungefähr 20-25 Min.

