

# Pizza Mista

## Zutaten:

### *Teig:*

500g Mehl  
240ml Wasser  
20g Hefe  
20ml Olivenöl  
1 Prise Salz

### *Belag:*

1 Kochlöffel Tomatensoße  
Einige Scheiben Salami  
Einige Scheiben Schinken  
1 kleine Zwiebel  
1 Schote Paprika  
2 Peperoni (entkernt)  
1 Champignon  
250g Käse (gehobelt)



Für ca. 4 Personen

## Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben und lauwarmes Wasser aufgießen. Etwas Hefe in die Schüssel einbröckeln und eine große Prise Salz hinzugeben. Die Zutaten verkneten, wobei der so entstehende Teig noch leicht klebrig sein sollte. Nun das Backblech mit Fett einreiben und den Teig darauf ausbreiten.

Die Tomatensoße (siehe Rezept) in einer dünnen Schicht auf den ausgerollten Teig verteilen. Darauf eine Schicht Käse.

Nun erst den eigentlich Belag auf die Pizza aufbringen, z.B.

Salami, Schinken, Zwiebelringe, Peperoni, Paprikastreifen, frische Champignon Streifen, usw.

Die Pizza nochmal mit einer kleinen Käseschicht überstreuen und für ca. 15min im auf 300°C vorgeheizten Ofen backen lassen. Schon Fertig!

Guten Appetit!