

Pizza besser als vom Italiener – gebacken auf der White Lady großer runder Stein



Rezeptidee nach Gerlinde Köger - zubereitet auf der White Lady von Pampered Chef - großer runder Stein

Teig:

125 g lauwarmes Wasser
20 g frische Hefe
250 g Mehl
1 EL Olivenöl
1/2 TL Salz

Zubereitung:

Ein wenig Tomatensauce draufgeben, Salami, Schinken, Sardellen, Mozzarella und Gouda (reiben). Bisschen Olivenöl drüber träufeln und bei 230°C/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 30 Minuten backen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef wünscht guten Appetit.

Mein Onlineshop – www.ziehl.shop-pamperedchef.de

Weitere Rezepte – www.martinaziehlmitpamperedchef.de

Mein 1. Rezeptheft **Genuss Zone** – www.martinaziehl.de