

Pizzabaukasten

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1 Pizzaboden (siehe z.B. Pizzaboden (pizzabodenhefeteig) -Grundrezept)
- 1 T Pizzasauce (siehe z.B. Pizzasauce (pizzasauce) -Grundrezept oder Instant-Pizzasauce (pizzasauce2)), scharfe Tomatensauce (tomatensaucescharf/) o.ä.
- Pizzabelag (siehe z.B. Pizzabelag (pizzabelag) -Grundrezept)
- Pizzahefesauce (optional, siehe z.B. Pizzahefesauce (pizzahefesauce) -Grundrezept)
- 1 EL Tomatenmark
- Olivenöl
- Oregano

- Pizzaboden nach Grundrezept zubereiten und vorbacken.
- Mit dem Tomatenmark bestreichen.
- Pizzasauce darauf verteilen.
- Nach Wunsch belegen (wenn Zwiebeln verwendet werden, sollten diese bedeckt sein, da sie sonst leicht anbrennen).
- Original-Pizza wird ohne Käse gemacht, jedoch immer mehr von Käsepizza verdrängt. Wer diese Variante bevorzugt, kann die Pizzahefesauce darübergeben.
- Die Pizza mit Olivenöl beträufeln und reichlich Oregano darüberstreuen.
- Bei 220°C ca. 25 bis 35 Minuten backen.







Variante: Spinatpizza (spinatpizza) .