

Pizza

Zutaten



1 Packung Pizzateig



1 Packung "Tomato al Gusto"



1 kleine Dose Mais



1 Packung Schinken

Pizza



150 Gramm Champignons



1 Packung geriebener Käse



1 Zwiebel



170 ml Wasser

Pizza



etwas Mehl

Zubereitung



Champignons klein schneiden



Champignons auf einen Teller legen

Pizza



Zwiebel schälen



Zwiebel halbieren

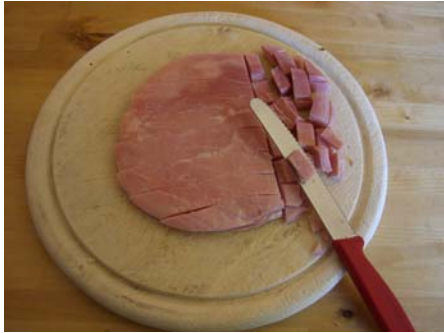


die Zwiebelhälften in halbe Ringe schneiden



geschnittene Zwiebel zur Seite stellen

Pizza



Schinken klein schneiden



Schinken zur Seite stellen



Mais in ein Sieb geben



Mais zur Seite stellen

Pizza



Pizzateig-Backmischung in eine Schüssel geben



170 ml Wasser dazugießen



mit dem Handrührgerät und Kneithaken ...



den Teig kneten

Pizza



kneten bis der Teig glatt ist



Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen



Backblech bereitstellen



Backpapier darauf legen

Pizza



Arbeitsfläche bemehlen



Teig darauf legen und bemehlen



Teig ausrollen



Teig wenden

Pizza



Teig noch einmal ausrollen



Teig noch einmal wenden



ausrollen bis er so groß wie das Backblech ist



Teig auf das Nudelholz rollen

Pizza



Teig auf das Backblech geben



Päckchen „Tomato al Gusto“
auf den Teig geben



Tomatenmasse verstreichen



Käse darüber streuen

Pizza



Schinken darauf verteilen



Mais darauf verteilen



Champignons darüber geben



Zwiebelringe verteilen

Pizza



Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben



Pizza 25 Minuten backen



Fertig!

Guten Appetit!