

Pizza Funghi

Zutaten für 2 runde Pizzen oder ein Blech

Für den Teig:

- 400 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 2 TL Salz
- 4 EL Olivenöl
- 200 ml Wasser (lauwarm)



Für die Tomatensauce:

- 400 g Tomaten (gehackt)
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Oregano
- Pfeffer
- Salz

Als Belag:

- 200 g geriebener Käse
- 400 g Champignons

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde

Zubereitung:

Pizzateig zubereiten:

1. Löse die Hefe im lauwarmen Wasser auf und gib dann das Mehl, Salz und Öl hinzu.

Knete alles zu einem geschmeidigen Teig.

Wenn du den Teig mit deinem Thermomix zubereiten möchtest, so gibst du alle Zutaten auf einmal in den Mixtopf und lässt sie auf Knetstufe 3 Minuten lang durchkneten.

2. Lasse den Pizzateig anschließend abgedeckt in einer Schüssel für mindestens 1 Stunde ruhen.

Pizza mit Pilzen und anderen Zutaten belegen

1. Verrühre alle Zutaten für die Tomatensosse miteinander.
2. Heize den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vor. Belege ein Backblech mit Backpapier. Rolle den Pizzateig aus, lege ihn auf das Backblech. Bestreiche den Teig mit der Tomatensauce. Verteile anschließend den Käse darauf.
3. Putze die Champignons und schneide sie in Scheiben. Verteile die Champignons gleichmäßig auf der Pizza.
4. Backe die Pizza 15 Minuten im Ofen goldbraun.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).