Pizza Würstel

Zutaten für 4 kleine Pizzen

Für den Teig

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

Für die Pizzasauce

- 400 g Tomaten in Stücken
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Oregano
- Salz

Als Belag

- 3 Würstel (oder 2 große Bockwürste)
- 200 g geriebener Käse
- Pommes (optional)
- Kartoffelchips (optional)

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 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.
3. Heize den Backofen dann auf 220°C Ober-/Unterhitze vor. Belege ein Blech mit Backpapier und rolle den Pizzateig darauf aus.

Pizza mit Würstchen belegen und backen

1. Bestreiche den Pizzateig mit der Pizzasauce. Verteile anschließend den Käse darauf.
2. Schneide die Wurst in Scheiben und verteile sie auf der Pizza. Für eine Pizza mit Würstchen und Pommes gibst du gleich Pommes vor dem Backen mit auf den Teig.
3. Backe die Pizza Würstel für 15 Minuten im Ofen. Wenn du magst, kannst du danach noch Chips auf der Würstchen Pizza verteilen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.