

Die PIZZA von Federico



Hallo! Ich bin Federico und heute bereiten wir die Pizza vor!!!

ZUTATEN

Das sind die Zutaten:

- 500 Gramm **Mehl**
- 12 Gramm **frische Bierhefe**
- 10 Gramm **Öl**
- 350 Milliliter **Wasser**
- 10 Gramm **Salz**
- Tomatensoße
- Mozzarella

ZUBEREITUNG

Jetzt erkläre ich euch die Vorbereitung. **So geht's Schritt für Schritt**

Eine große Schüssel nehmen, das ganze Mehl gießen und das Salz dazugeben. Die Hefe mit ein bisschen Wasser zerlassen. Diese Flüssigkeit zum Mehl geben. Das restliche Wasser dazugeben und das Öl in die Schüssel gießen. Zuerst mit einer Gabel umrühren, dann mit den Händen kneten. Lasse den bedeckten Teig circa 2 Stunden ruhen. Nach 2 Stunden rolle den Teig in einer Auflaufform aus. Belege die Tomatensoße und verschiedensten Zutaten, wie Salz und gewürfelten Mozzarella. In einem heißen Ofen bei 220 Grad circa 20 Minuten backen.

Pizza ist fertig!



MAHLZEIT!

FEDERICO AUS ITALIEN

KLASSE 2.D