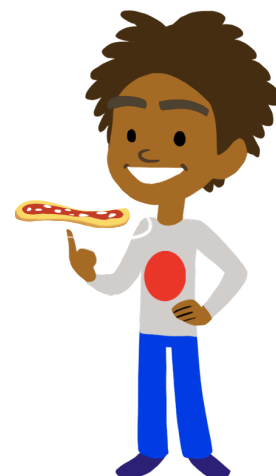


Einkaufsliste (für 4 Personen)

Menge	Zutat	Preis pro Packung	Preis pro Pizza
Teig			
450 g	Mehl	CHF	CHF
½ Würfel	Hefe	CHF	CHF
200 ml	lauwarmes Wasser	CHF	CHF
2 EL	Olivenöl	CHF	CHF
1 TL	Salz	CHF	CHF
Tomatensauce			
1	Zwiebel	CHF	CHF
1 EL	Olivenöl	CHF	CHF
1	Knoblauchzehe	CHF	CHF
2 Päckchen	passierte Tomaten	CHF	CHF
½ TL	gehacktes Basilikum	CHF	CHF
½ TL	gehackter Thymian	CHF	CHF
½ TL	gehackter Oregano	CHF	CHF
	Salz, Pfeffer	CHF	CHF
Belag (nach Geschmack)			
200 g	Mozzarella	CHF	CHF
	Salami	CHF	CHF
	Tunfisch	CHF	CHF
	Schinken	CHF	CHF
	Champignons	CHF	CHF
	Oliven	CHF	CHF
	Ananas	CHF	CHF
		CHF	CHF
		CHF	CHF
Zusatz			
	Ausstattung	CHF	CHF
	Personal	CHF	CHF
	Gewinn	CHF	CHF
Gesamt		CHF	CHF



Rezept

Teig

1. In einer Schüssel Mehl und Salz mischen und eine Mulde formen.
2. Hefe mit etwas Wasser auflösen.
3. Aufgelöste Hefe, das restliche Wasser und Öl in Mulde geben.
4. Alle Zutaten zu einem Teig vermengen und kneten.
5. Ca. 1 Stunde aufgehen lassen.

Tomatensauce

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken.
2. In einer Bratpfanne Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch andünsten.
3. Passierte Tomaten dazugeben.
4. Mit Basilikum, Thymian und Oregano würzen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pizza zusammenstellen

1. Ofen auf 220° Celcius vorheizen.
2. Pizzateig passend nach Blechgrösse ausrollen.
3. Tomatensauce auf Teig streichen und mit Mozzarella belegen.
4. Mit weiteren Zutaten nach Belieben ergänzen.
5. 20 Minuten bei Umluft backen.