

## Pizza (4 Personen)



### Zutaten:

#### Teig:

800g Mehl  
200g Hartweizengrieß  
½ Würfel Frischhefe  
1 EL Honig  
550ml lauwarmes Wasser  
2EL Salz

#### Pizzasauce:

1 Dose Tomaten gehackt  
4EL Maiers Bruschetta

#### Belag:

Zwiebeln  
Aubergine  
Zucchini  
Tomaten  
Paprika  
Mozzarella



Alle Teigzutaten verkneten.

Teig mit einem Tuch abdecken und 30min an einem warmen Ort gehen lassen.

Für die Pizzasauce die Dosentomaten und das Bruschetta verrühren.

Aubergine, Zucchini und Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.

Paprika waschen und in Streifen schneiden.

Zwiebel in Ringe schneiden.

Mozzarella in Stücke zupfen.

Teig in 4 Stücke aufteilen, ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Tomatensauce darauf verteilen.

Den Belag auf der Pizza verteilen.

Käse auf die Pizza geben.

Bei 220C Umlufthitze für 20min backen.