

## Pizza Piccolini



### Zutaten:

450g Mehl griffig  
13g Salz  
6g Zucker  
10g Hefe/Germ  
2 EL Olivenöl  
260ml Wasser

### Belag:

200g passierte Tomatensauce  
Zucker  
Salz  
Oregano, Mozzarella, Salami  
Belag nach Belieben

### Zubereitung:

Alle Teigzutaten gut 10 Minuten durchkneten. Das Wasser sollte sehr kalt sein, damit der Teig nicht gleich zu gären beginnt.

Wenn der Teig zu weich ist, noch etwas Mehl hinzugeben, umgekehrt etwas Wasser begeben.

Dann beliebig mit reichlich Mehl portionieren und ausrollen.

Die Tomatensauce gut abschmecken, eventuell sogar einmal aufkochen.

Nun die Sauce auf die ausgerollten Pizzen streichen und diese nach Wunsch belegen.

In der Pizzastufe bei 220°C etwa 4-5 Minuten auf einem flachen Blech backen.