



# Selbstgemachte Pizza „Julias Favorit“

## Zutaten für 4 Personen

### Für den Teig

- 500 g Mehl
- 1 Tasse Milch
- 1 Tasse Bier
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Salz
- 1 Würfel Hefe
- 1 TL Zucker

### Für die Sauce

- 1 1/2 Dosen ORO di Parma Pizzasauce Oregano
- 1/2 Knoblauchzehe
- etwas Salz und Oregano

### Für den Belag

- Mozzarella
- Provola
- frischer Rucola
- Kirschtomaten
- Pfeffer



## Verwendete Produkte



### Schritt 1: Der Teig

Milch, Bier und Zucker vermischen. Die Hefe dazu und auflösen. Salz und Mehl vermischen und mit einer Küchenmaschine ca. 7 Minuten kneten so dass der Teig schöne weich wird.

Teig zugedeckt ca. 30 Minuten ruhe lassen. 4-5 gleich große Teigstücke formen /abwiegen. Die Kugeln formen und zugedeckt noch einmal ca. 30 Minuten gehen lassen.

### Schritt 2: Die Pizza belegen

Den Pizzateig mit ORO di Parma Pizzasauce Oregano bestreichen und mit geriebenem Mozzarella und ger. Provola bestreuen. Nach dem Backen ein paar Spritzer Olivenöl auf die Pizza geben, frischen Rucola, Kirschtomaten und zum Schluss Parmesan darauf hobeln. Zu guter Letzt mit schwarzem Pfeffer würzen.