Topfen- Margherita x 2 ratsfats

www.fitdurchsleben.com

ohne Germ (Hefe) - voller Geschmack

Zutaten für 2 Personen:

Teig:

125	g	Topfen
100	m|	Milch
30	ml	Olivenöl, raffiniert
250	g	Mehl (W700)
1/2	TL	Salz
1/2	TL	Backpulver
1/2	TL	Oregano, gefriergetrocknet

Belag:

125	g	passierte Tomaten, Dose
		Salz, Pfeffer, eventuell Knoblauch gehackt
260	g	Mozzarella
1 Handvoll		Basilikum frisch

Herstellung:

1. Für den Teig, alle Zutaten kurz miteinander abarbeiten und 5 Minuten rasten lassen.
2. Backofen auf 220 °C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Passierte Tomaten würzen.
4. Teig halbieren und jeweils ca. 0,5 mm dick ausrollen und auf die Backbleche geben.
5. Tomatensauce gleichmäßig darauf verteilen.
6. Mozzarella ebenfalls gleichmäßig in der Hand zerreißen und auf der Sauce verteilen.
7. Im Backofen ca. 18 Minuten backen
8. Basilikum grob hacken und die fertig gebackene Pizza damit vollenden.

Buon Apptito

Andreas Virgolini Dipl. Diätkoch, Küchenmeister, Vegan – vegetarischer Koch a.S.