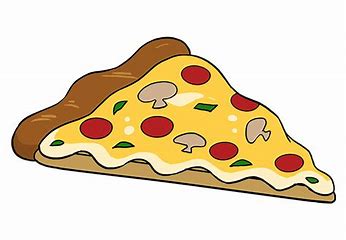
**P I Z Z A**



**ZUTATEN**

* 80g Mehl
* 1 Teelöffel Trockengerm
* 1 Prise Salz
* 50 ml Wasser
* 2 Teelöffel Öl
* 1 Tomate aus der Dose
* 1 dicke Scheibe Käse
* Gewürze (Oregano, Basilikum,...)

**KÜCHENUTENSILIEN**

* 1 Schüssel
* 1 Waage
* 1 Schneidbrett
* 1 Teelöffel
* 1 großen Löffel
* 1 Messbecher
* 1 Messer
* 1 Reibe
* 2 kleine Teller bzw. Schüsseln
* 1 Stück Backpapier 15 cm x 15 cm

**Heute sollt du ganz alleine eine Pizza backen. Alles was du dazu wissen musst, steht in diesem Text! Lies vorher den gesamten Text 1x durch und beantworte die Fragen.**

1. Wasche dir zuerst sorgfältig deine Hände.
2. Schalte das Rohr auf 220 Grad Ober- und Unterhitze ein.
3. Zu Beginn benötigst zu:  **E H M L**

Weißt du welches Wort gemeint ist? …………………………………………………

Du brauchst davon 80g. Wiege dir die richtige Menge mit der Waage ab. ……………………..

1. Das Mehl kommt in eine Schüssel.
2. In das Mehl kommt nun 1 Teelöffel Trockengerm.
3. Rühre nun den Trockengerm vorsichtig unter das Mehl.
4. Nun kannst du eine Prise Salz in den Teig streuen.
5. Du benötigst jetzt 50 ml Wasser. Verwende zum Abmessen einen Messbecher.
6. In das Wasser kannst du noch 2 Teelöffel Öl geben.
7. Das Wasser-Öl-Gemisch über den Teig leeren und den Teig mit einem Löffel gut verrühren.
8. Anschließend stülpst du den Teig auf die Arbeitsfläche / Holzbrett und knetest ihn mit deinen Händen gut durch.

Was würdest hinzufügen, wenn der Teig zu trocken ist? …………………………………………..

Was würdest hinzufügen, wenn der Teig zu feucht ist? ..................................................

1. Lass den Teig nun etwas in der Schüssel an einem warmen Ort rasten.
2. In der Zwischenzeit kannst du den Belag vorbereiten.
3. Du benötigst geriebenen Käse. Schneide dir vom Käse ca. ein 1cm dickes Stück ab und schneide es würfelige in kleine Stücke.
4. Nun kannst du den Käse reiben.
5. Als nächstes kannst du die Wurst in kleine Stücke schneiden.
6. Damit der Teig noch etwas rasten kann ein kleines Rätsel. Du findest in diesem Buchstabensalat 4x ein bestimmtes Gemüse.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| R | T | T | R | P | M | S | E | P |
| F | T | O | M | A | T | E | T | P |
| I | B | M | M | U | V | X | O | I |
| X | D | A | T | A | E | E | M | O |
| N | M | T | E | M | T | I | A | O |
| S | A | E | M | F | A | E | T | O |
| W | L | R | S | M | T | A | E | O |

1. Nun kannst du den Teig auf einem Backpapier flachdrücken oder ausrollen.

Ein kleiner Tipp: Mit etwas Mehl auf den Händen klebt der Teig nicht an!

1. Nimm eine Tomate aus der Dose, schneide sie klein und verteile sie auf dem Teig.
2. Nun lege die Wurst auf den Teig.
3. Streue den geriebenen Käse gleichmäßig auf die Pizza.
4. Ganz zum Schluss kannst du deine Pizza noch würzen.
5. Nun kommt die Pizza auf das Backblech und in den Ofen. Vorsicht! Der Ofen ist heiß!!!
6. Die Pizza wird ca. 10 Minuten gebacken, dann ist sie fertig. Stelle dir zur Sicherheit die Eieruhr.

**MAHLZEIT!**