

## Lenas Pizza

### Teig

500 g	Mehl
250 ml	lauwarmes Wasser
½ Würfel	Hefe
2½ Teelöffel	NaCl

### Sauce

400 g	Tomaten
0-2	Knoblauchzehen
einige	Blätter Basilikum
1-2 EL	Oregano
1	Zwiebel
4 EL	Rotwein
2 EL	Butter
2 EL	Olivenöl
2 TL	Tomatenmark
2 TL	Zucker
2 TL	Salz

Die Teigzutaten werden wie üblich zusammen gegeben und dann mindestens 10 min geknetet. Dann lässt man den Teig an einem warmen Ort abgedeckt gehen.

Die Zutaten für die Sauce werden kleingeschnitten, dann für 3-5 min in die Mikrowelle gestellt (bis die Tomaten richtig weich sind) und dann püriert (Rotwein und Olivenöl zum Schluss dazugeben, damit die Masse die richtige Konsistenz erhält).

Aus dem Teig werden 7 runde Pizzen mit einem Durchmesser von etwa 20 cm geformt. Dann gibt man die Sauce darüber und belegt mit den gewünschten Zutaten (Artischocken, Salami, Schinken, Pilze, Ananas, Thunfisch etc. und vor allem Käse).

Im gut vorgeheizten Backofen bäckt man die Pizza bei 250 °C 10-15 min, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist.