

Country Camp Pizza- und Stockbrötteig

Das Mehl, Wasser, Hefe, Öl, Zucker sowie 1/4 TL Knoblauchsatz und das normale Salz zu einem Hefeteig ansetzten (ich mache dies in einem Brotbackautomaten mit dem Knetprogramm in 1,5 Stunden. Aber es geht ja aber auch ohne).

Die passierten Tomaten, das Oregano sowie noch etwas Knoblauchsatz zu einer Soße (Topping) verrühren und auf den Teig geben.

Der Teig kann nun auf einem Backblech ausgerollt und mit Zutaten nach Wunsch belegt werden. Er wird dann im vorgeheizten Backofen bei 220° Grad ca. 20 bis 25 Min gebacken.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Ruhezeit: ca. 1 Std.

Zutaten für 1 Portionen:

450 g Mehl

250 Wasser

ml

1 Pck. Hefe

(Trockenhefe)

2 EL Öl

1 EL Zucker

¼ TL Knoblauchsatz

1 TL Salz