

# Pizza - wie würzen???

**Beitrag von „hodihi“ vom 18. Juli 2005 17:28**

Sehr gute Erfahrungen habe ich mit einer (beim örtlichen Steinmetz übrig gebliebenen) Sandsteinplatte gemacht, die - richtig zugeflext - auf den Rost in den Ofen geschoben wird und da gehörige Zeit durchgeglüht werden muss. Anschließend lässt sich prima Pizza oder Flammkuchen darauf backen - Steinofenqualität halt 😄

Mahlzeit!

Holger