

# Pizza - wie würzen???

**Beitrag von „Dalyna“ vom 16. Juli 2005 10:42**

Mein Teig besteht aus 500 g Mehl, einer Prise Salz und etwa 200 bis 300 ml warmes Bier oder Wasser. Der steht dann eine halbe Stunde und kann dann auf dem gefetteten Blech ausgerollt werden. Wenn es schnell gehen soll, kann man sich die halbe Stunde auch schenken und er



wird trotzdem

Wird in 20 Minuten oder einer halben Stunde sehr schön knusprig und war gerade mit der Mozzarella-Geschichte sehr lecker.

Toll finde ich auch ausprobieren der Beläge. Es gab schon Krabbenpizza mit Knobi oder Pizza mit Serranoschinken und Rucola oder mit Schafskäse und Pepperoni...