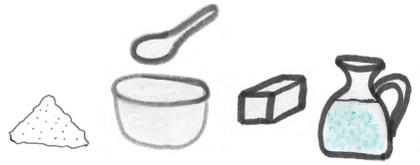


## Zubereitung

1. Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen.



2. Mehl und Salz in einer zweiten Schüssel vermischen.



3. Hefewasser und Öl zum Mehl geben und alles gut verkneten.



4. Teig zu einer Kugel formen und mit einem Tuch abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

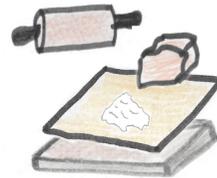


180 bis  
200 Grad

5. Ofen auf 180 bis 200 Grad vorheizen. Backblech vorbereiten.



6. Teig auf einer bemehlten Fläche auswellen und nach Belieben belegen (z. B. als Pizza).



7. Im Ofen 20 bis 40 Minuten backen.

