

Name: Brigitte Hinderer

Aufgabe im Betrieb: Verkäuferin

Im Betrieb seit: April 2015

Warum Bio?:

Bio Lebensmittel sind weniger mit Giften und Zusatzstoffen belastet, darum gesund und Umweltverträglich.



Lieblingsrezept:

Pizza:

Zutaten:

Grundrezept Pizzateig:

400 gr Dinkelvollkorn, 1 Pck. Backhefe, 1 Teel. Salz, 1 Prise Rohrzucker, 240 ml lauwarmes Wasser, 2 Essl. Olivenöl

Tomatensoße:

ca. 350 gr passierte Tomaten, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe kleingeschnitten und Salz, Pfeffer, Kräuter zum abschmecken

Belag:

nach Belieben z.B. Rindersalami, Kalamata-Oliven, eingelegte getrocknete Tomaten, geriebener Käse

Zubereitung:

Teig:

Die trockenen Zutaten gleichmäßig mischen. Anschließend Wasser und Öl hinzufügen und verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort etwa 30 bis 45 min gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Auf einer bemehlten Fläche ausrollen und auf ein gefettetes Blech geben.

Tomatensoße:

Die passierte Tomaten in einen kleinen Topf geben, kleingeschnittene Zwiebel und Knoblauchzehe ebenso und kurz aufkochen.

Mit Gewürzen abschmecken und danach abkühlen lassen.

Backofen auf 220 °C vorheizen.

Die Tomatensoße auf den Teig streichen. Pizza nach Belieben belegen und mit Käse bestreuen.

Auf der zweiten Schiebleiste von unten ca 15 min backen.

Guten Appetit!