

Grünkernpizza

Zutaten für den Teig:

- 150 g Grünkernmehl
- 40 g Weizenmehl
- 1 Ei
- 40 g Margarine
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 20 g Hefe
- circa 1/8 l Wasser

Zutaten für den Belag:

- 1 EL Pflanzenöl
- 150 g geriebener Edamer
- 60 g Hartwurst
- 250 g geschälte Tomaten (gegebenenfalls aus der Dose)
- 2 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer, Oregano

Zubereitung:

1. Aus den Zutaten einen Hefeteig kneten, circa 30 Minuten gehen lassen.
2. Springform fetten und den aufgegangenen Hefeteig dünn darin verteilen.
3. Den Teigboden öfters einstechen und mit Öl bestreichen.
4. Klein geschnittene Tomaten, dünn geschnittene Zwiebelringe und weitere Zutaten je nach Geschmack darauf verteilen.
5. Würzen und den geriebenen Käse darüber verteilen.
6. Die Pizza im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Celsius circa 30 Minuten backen.