

Pizza mit Grundsauce für 2 Bleche

400g Wasser
1 Würfel Hefe
2 Prisen Zucker
700g Mehl
50g Olivenöl
2 TL Salz

in den Mixtopf geben, **3 Min./37°/Stufe 1** erwärmen.

zufügen **2 Min./Teigstufe** kneten. Gehen lassen und 2 Bleche mit dem Teig belegen.

1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
30g Öl
800g geschälte Tomaten (Dose)
40g Tomatenmark
2 TL Salz
1 TL Zucker
½ TL Pfeffer
½ TL Paprika
2 EL Oregano

in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
zufügen, **3 Min./Varoma/Stufe 1** dünsten.
zufügen, **3 Sek./Stufe 4** zerkleinern.

zugeben, **10 Min./100°/Stufe 1** einkochen, **20 Sek./Stufe 10** pürieren. Auf den Teig streichen, nach Wunsch belegen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Umluft) 35 Min. backen.