



Schüttelpizza

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Ruhezeit: ca. 35 Minuten

Backen: ca. 13-16 Minuten



Für ein rundes Backblech

Zutaten für den Teig

250 g	Pizza- o. Weizenmehl
½ Würfel	frische Hefe
125 ml	Lauwarmes Wasser
1 TL	Zucker
½ TL	Salz
2 EL	Olivenöl

Zum "Schütteln"

150 g	passierte Tomaten
150 g	geriebener Raclette
50 g	Salami o. Schinken
50 g	Zuccetti (optional)
1 TL	getr. Oregano

Zubereitung

1. Hefe im lauwarmen Wasser mit Zucker auflösen und 5 Minuten stehen lassen.
2. Mehl, Salz, Olivenöl und Hefewasser zu einem glatten Teig verkneten. 10 Minuten kräftig kneten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30min. gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat. Backofen auf 220° Ober-/ Unterhitze vorheizen.
3. Teig in eine grosse, verschliessbare Plastiktüte oder in eine Tupper-schüssel geben. Passierte Tomaten, geriebener Raclettekäse, Oregano und deinen Lieblingsbelag (kleingeschnitten) dazugeben. Tüte bzw. Schüssel gut verschliessen und kräftig 1-2 Minuten schütteln, bis alles gut verteilt ist. Alles auf ein rundes mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Backofen ca. 13-16 Minuten backen (bis der Käse goldbraun ist).