



## **Pizza Teig:**

375 g Mehl  
1 Pck. Hefe (Trockenhefe)  
1 Prise Salz, (max. 1/2 TL)  
3 EL Olivenöl  
200 ml Wasser, lauwarmes  
Oregano, nach Geschmack

## **Zubereitung**

Aus den Zutaten einen Teig kneten, 45 Min. zugedeckt gehen lassen, ausgerollt auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einer Gabel einstechen und nach Belieben belegen. Die Pizza bei 225° auf der mittleren Schiene ca. 25 Min. backen.