



## Veinschmecker Pizza



90 Minuten



easy cheesy

### Zutaten

 für 4 Personen

#### Zutaten Teig:

500 g	Mehl
21 g	Germ
1 TL	Salz
1/2 TL	Zucker
3 EL	Olivenöl
300 ml	lauwarmes Wasser

#### Zutaten Belag:

3	große Tomaten
	Basilikum-Pesto
	Oliven
1 Handvoll	Rucolablätter
1 Handvoll	Basilikumblätter
200 g	<b>Rupp Veinschmecker Gerieben</b>

### Zubereitung

- 1** Mehl in eine große Schüssel sieben und Salz zugeben. Germ und Zucker in lauwarmem Wasser auflösen und zusammen mit dem Öl zum Mehl geben.
- 2** Mit einem Knethaken einige Minuten kräftig durchkneten. Die Schüssel mit einem Stofftuch abdecken und ca. 60 Minuten gehen lassen. Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen, kreisrund ausrollen und mit Backpapier auf ein vorgeheiztes Blech legen.
- 3** Mit Tomatenscheiben, Basilikum-Pesto, Oliven und Rupp Veinschmecker Gerieben belegen. Bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten backen bis der Rand eine schöne Kruste hat. Vor dem Servieren frische Rucola- und Basilikumblätter darauf verteilen.