



## Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

### Pizza Fantasia

(1 Blech = 3 bis 4 Portionen, abhängig davon, ob einzeln oder in ein Menü eingebettet)

Menge	Zutaten	Zubereitung
330 g 170 ml 1/3 1,5 TL 1,5 TL 1 EL	Mehl Lauwarmes Wasser Würfel frische Hefe Salz Zucker Öl	Alle Zutaten mit der Küchenmaschine oder dem Thermomix zu einem glatten Hefeteig verarbeiten. Ca. 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
		Den Ofen auf Umluft bei 200 °C vorheizen
200 g Etwas	Pizzatomaten oder passierte Tomaten Salz, Pfeffer, italienische Kräuter, Zucker	Den Teig auf 3 Portionen auf Backblechgröße dünn ausrollen. Die Tomatensauce mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und italienischen Kräutern abschmecken.
		Die Tomatensauce auf die Pizza verteilen und in der Mitte des Backofens ca. 6 - 8 Minuten backen. Anschließend das Blech aus dem Ofen nehmen.
150 g 1 Kugel Beliebig	Geriebener Pizzakäse Mozzarella Zutaten zum Belegen (z.B. Gemüse, Thunfisch, Parmaschinken, etc.)	Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Die Pizza mit dem Käse und Mozzarella bestreuen und anschließend mit den Zutaten beliebig belegen. Nochmals in den Ofen geben.
		Die Pizza ca. 6 - 8 Minuten fertig backen.