

# good food loop

## Pizza

### Wat brauch ech?

#### Fir d'Tomatenzooss?

- 1 Ėnn
- 2 Knuewelekszéiwen
- 1 kleng Dous Tomaten
- Botter oder Ueleg
- Gewierzer no Wonsch

#### Fir den Deeg?

- 200 g Miel
- 1 Päckelchen Hief
- 1 mëttelgrouss Taass Waasser
- Salz

#### Fir de Belag:

- Kéis no Wonsch
- Belag no Loscht a Laun



### Preparatioun:

1. Virbereedung Tomatenzooss : Zwiwwelen a Knuewelek kleng schneiden an am Kachdëppen liicht mat Botter oder Ueleg ubroden. Tomaten aus der Dous an Dëppen schëdden an dat Ganzt mat Salz, Pfeffer an "Herbes de Provence" wierzen.
2. Virbereedung Deeg: Alles an eng Schossel schëdden a mateneen vermëschen.
3. Pizzabelag no Loscht a Laun: Belag auswielen a kleng schneiden.
4. Tomatenzooss op dem ausgerullten Pizzadeeg verdeelen, beleeën a bei 180°C am Uewen baken.