

## Zutaten:

Wasser, Salz, Mehl,  
Olivenöl, Hefe,  
Tomaten, Oregano,  
Mozzarella,  
Rucola, Basilikum



**Allergene Zutaten: Weizenmehl, Laktose, Milch, Gluten.**



## Zubereitung:

Das Mehl mit den anderen Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten und 1 Stunde gehen lassen. Den Teig ausrollen und eine runde Form geben. Das Rührelement aus dem Frittierbehälter entfernen. Den Boden des Frittierbehälters einölen und die Pizza darauf ausbreiten. Mit den passierten Tomaten, einer Prise Salz und dem Oregano belegen. Den Deckel schließen, das Programm PIZZA und die Leistungsstufe 2 wählen, 30 Min. einstellen und die Taste Ein/Aus Programme drücken. Nach 15 Min. Kochzeit die gewürfelte Mozzarella zugeben. Mit Rucola oder Basilikumblättern servieren.

## Zutaten

70 ml	Wasser
13 ml	Olivenöl
125 g	Mehl
3 g	Salz
7 g	Hefe
100 g	Tomaten passiert
100 g	Mozzarella
Nach Belieben	Oregano, Rucola, Basilikum

Allergene Zutaten: Weizenmehl, Laktose, Milch, Gluten.