Sandy´s wildes Steinwerk

Wildkräuterpizza mit Blüten

Für den Teig:

- 300g Mehl
- ¼ Würfel Hefe
- 140-150ml Wasser
- 1-2 El Olivenöl
- ½ Tl Salz

www.wildes -steinwerk.de

- Belag: Tomatensoße, Mozzarella
- Belegung: Giersch, Vogelmiere, Salat, Parmesan
- Dressing: Olivenöl, Balsamico, Gundermann in feinen Streifen, Gewürze

Pizzateig auf der White Lady ausrollen, mit Tomatensoße bestreichen und Mozzarella belegen.
Gleich backen bei 230 Grad Ober-Unterhitze. Das Dressing zubereiten und abschmecken
Aus dem Ofen nehmen und mit Wildkräutern und Salat belegen. Nun mit dem Dressing beträufeln und den Parmesan fein darüber hobeln.
Mit Blüten von der Kapuzinerkresse, Ringelblume und einer Duftrose die Pizza ausgarnieren.

Ein gutes Gelingen wünscht Euch eure Sandy



VOLKSHEILKUNDE
KRÄUTERPÄDAGOGE
Sandra Grundler