

EINFACH MITMACHEN

Pizza kann auch gesund sein?

Dienstag 17.11.2020 von 17:00-18:30 Uhr



Welchen Käse mag ich am liebsten?

Mozzarella, Gouda, Parmesan oder Schafskäse.
Wähle dein Lieblingskäse aus.



Ich backe eine Pizza und belege sie mit...

- Tomatenmark/Soße
- Tomaten
- Pilze
- Paprika (rot)
- Mais (gelb)
- Zucchini (grün)
- Oregano
- Basilikum (Frisch)

Die Zutaten die du wählst kannst du vorbereiten.



Was brauche ich für den Pizzateig?

- 180-200 ml lauwarmes Wasser
 - 1 Würfel Hefe
 - 1 TL Salz
 - 1 Prise Zucker
 - 2 EL Öl
 - 350 g Mehl
- Wähle ein Mehl, dass dir gut bekommt, vorzugsweise Vollkornmehl



Backofen

Backofen bei 200 °C Umluft:
auf der mittleren oder untersten Schiene ca. 15-25 Minuten backen.

Kochevent Online via Skype!

Über den folgenden Link kannst du dich mit einschalten.

<https://join.skype.com/b06peZnn1stf>

Ab 16:45 Uhr begrüßen euch

Carolin zur Unterstützung und Inga.

Falls Ihr im Vorfeld Fragen habt, meldet euch unter
0176-40542207

Wir freuen uns auf euch!



VIACTIV
Krankenkasse



MOHR
LOVE FOR FOOD