

1 Wähenblech (ca. 30 cm Durchmesser)

Vor- und Zubereitung: ca. 60 Min.

Zutaten:

8 dl Wasser oder Milchwasser

1 KL Salz

200 g feiner Ribelmals original AOP

Zutaten Tomatensauce:

1 EL Olivenöl

1 Zwiebel gehackt

1 Knoblauchzehe gepresst

1 Dose Pelati gehackt

2 EL Tomatenpuree

Salz, Pfeffer, Oregano, Basilikum



Zubereitung:

1. Wasser zum Kochen bringen und den Ribel einrühren. Ca. 15 Min. zugedeckt köcheln lassen. Dann Herdplatte abstellen und einen Moment nachquellen lassen. ev. nachwürzen.
2. Noch warm in das gut eingefettete Wähenblech streichen und erkalten lassen.
3. Alle Zutaten für die Tomatensauce ca. 20-30 Min. köcheln lassen, bis er etwas eingedickt und keine wässrige Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
4. Tomatensauce auf den Ribelteig streichen und mit Zutaten nach Wahl (Schinken, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Peperoni, Ananas usw.) belegen.
5. 25-30 Min. im auf 210°C vorgeheizten Ofen backen

Tipp:

Der Ribel-Pizzaboden kann auch schon am Vortag zubereitet und im Kühlschrank zugedeckt aufbewahrt werden.