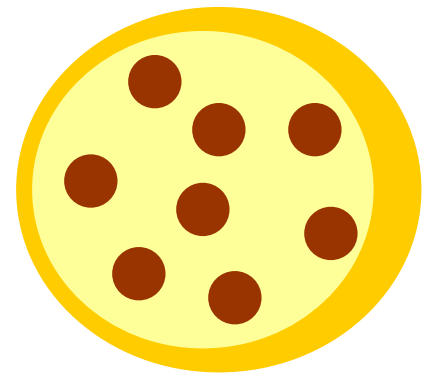


Vegetarische Bibelpizza



Teig für ein Blech:

400g 1.Könige 5,2 _____
1 Päckchen Psalm 75,9 _____
½ TL Matthäus 5,13 _____
185 ml Matthäus 3,11 _____ (warm)
4 EL 1.Samuel 10,1 _____

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und kräftig Genesis 18,6 _____,
evtl. etwas Johannes 2,7 _____ hinzufügen. Den Teig mit einem Tuch
abdecken und ca. 45 min. an einem warmen Ort gehen lassen. Danach
ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

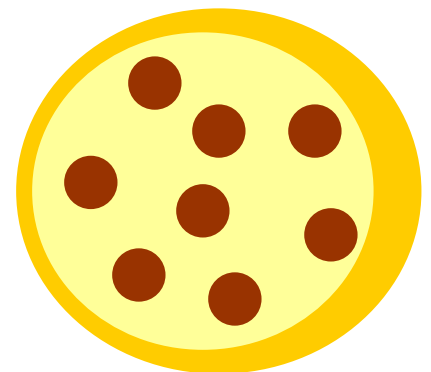
Belag

Ca. 300g Genesis 25,30 _____ (Hier musst du überlegen, welches
Lebensmittel für eine Pizza passt.)

200g 1.Samuel 17,18 _____
Mit Jesaja 17,6 _____ sowie weiterem Sprichwörter 15, 17 belegen.
Den Belag auf dem ausgerollten Teig verteilen. Das Ganze noch einen
Moment gehen lassen. Danach das Blech in den Genesis 15,17
_____ schieben.

Bei 180° C etwa 20 bis 30 Minuten backen. Beim Essen der Pizza gilt
Hebräer 13,2: _____

Vegetarische Bibelpizza



Teig für ein Blech:

400g 1.Könige 5,2 _____
1 Päckchen Psalm 75,9 _____
½ TL Matthäus 5,13 _____
185 ml Matthäus 3,11 _____ (warm)
4 EL 1.Samuel 10,1 _____

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und kräftig Genesis 18,6 _____,
evtl. etwas Johannes 2,7 _____ hinzufügen. Den Teig mit einem Tuch
abdecken und ca. 45 min. an einem warmen Ort gehen lassen. Danach
ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Belag

Ca. 300g Genesis 25,30 _____ (Hier musst du überlegen, welches
Lebensmittel für eine Pizza passt.)

200g 1.Samuel 17,18 _____
Mit Jesaja 17,6 _____ sowie weiterem Sprichwörter 15, 17 belegen.
Den Belag auf dem ausgerollten Teig verteilen. Das Ganze noch einen
Moment gehen lassen. Danach das Blech in den Genesis 15,17
_____ schieben.

Bei 180° C etwa 20 bis 30 Minuten backen. Beim Essen der Pizza gilt
Hebräer 13,2: _____