



Pizza (Backblech)

2 Backbleche mit selbstgemachter einfacher Pizza-Teig.

Zutaten

Menge	Zutat
1 kg	Mehl griffig
2 Pkg	Trockengerem (Hefe)
6 EL	Olivenöl
500 ml	Milch
1 Prise	Salz
5	Knoblauchzehen
500 g	Pizza Tomaten
400 g	Schinken
500 g	Käse gerieben
1 Dose groß	Mais
2	Zwiebeln
4 EL	Pizzagewürz

Zubereitung

Personen : 6

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Teig (30 Minuten)

<input type="checkbox"/>	1.	1 kg Mehl griffig in eine große Schüssel geben. Dazu 2 Pkg Trockengerem (Hefe) 6 EL Olivenöl 500 ml Milch (warm) und 1 Prise Salz Das Ganze ein wenig durchmischen und dann am besten mit den Händen auf einer großen gereinigten Arbeitsfläche gut durchkneten.
--------------------------	----	--

Belegen (30 Minuten)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	2.	Den Teig nun in 2 Hälften teilen und je eine Hälfte auf einem Backblech am besten mit Backpapier und einem Teigroller gleichmäßig ausrollen und danach mit einer Gabel sehr oft einstechen. Dazu den Teig am besten vorher auf der Arbeitsfläche mit einem Nedelwalger grob auf die Größe des Backblechs ausrollen. Dann auf dem Backblech mit dem Teigroller schön bis in die Ecken ausrollen und an den Rändern etwas nach oben. Die nachfolgenden Zutaten jeweils gleichmäßig auf die 2 Pizzen verteilen. Zuerst 500 g Pizza Tomaten und 4 EL Pizzagewürz danach dann alles andere wie 400 g Schinken 1 Dose groß Mais 2 Zwiebeln (geschält und in Ringe geschnitten. Und alles was man so noch möchte. Zuletzt das Ganze mit 500 g Käse gerieben bedecken.

Backen (45 Minuten)

<input type="checkbox"/>	3.	Die Pizza nun bei 180°C rund 30 Minuten backen. Dabei sollte der Käse eine schöne Kruste bilden. Inzwischen 5 Knoblauchzehen schälen und entweder pressen oder klein hacken und in einer kleinen Schüssel mit Wasser vermischen. Das entweder vor dem Servieren auf die Pizza streichen oder einfach auf den Tisch stellen zur freien Entnahme.
--------------------------	----	---

Tipp

Wenn der Teig nicht ganz glatt wird, dann noch ein wenig warme Milch mit verkneten. Auf die Pizza kann man natürlich alles draufgeben, was man gerne hätte wie beispielsweise Ananas, Oliven, Pfefferoni und vieles mehr.

Der Käse muss natürlich ganz oben sein und wenn möglich alles bedecken. Damit sollte nichts verbrennen.

Anstelle der Pizza Tomaten kann man natürlich auch frische Tomaten nehmen und auf den Pizza Boden zuerst ein wenig Tomaten-Soße geben.

Hauptspeisen

Light

Alkohol

- **Schwierigkeit**

Mittel

- **Zeitkategorie**

- **Nährwert**

- **Bewertung**

Keine Bewertung

- **Zeit**

Keine Zeit

- **Preiskategorie**



Besuch

• Punkte
0