Pizza (Backblech)

2 Backbleche mit selbstgemachter einfacher Pizza-Teig.

Bilder

























Zutaten

Menge
Zutat
1 kg
Mehl griffig
2 Pkg
Trockengerm (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)
☐
1.

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

Belegen (30 Minuten)
☐
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 500Pizza Tomaten und
4 EL 4Pizzagewürz danach dann alles andere wie
400 g 400Schinken
1 Dose groß 1Mais
2 2Zwiebeln (geschält und in Ringe geschnitten. Und alles was man so noch möchte. Zuletzt das Ganze mit
500 g 500Käse gerieben bedecken.

Backen (45 Minuten)
☐
3.

Die Pizza nun bei 180°C rund 30 Minuten backen. Dabei sollte der Käse eine schöne Kruste bilden. Inzwischen
5 5Knoblauchzehen 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

- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  Keine Zeit

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste