

Tici Kaspar

JUNIOR PIZZATEIG

Zutaten für 1 Schlange oder einen Fisch:

Teig

- 500 g Pizzamehl, Spar Natur pur
- 1 TL Salz
- 1 Pkg. Bio-Trockengerm
- 2 EL Olivenöl
- ca. 300 ml lauwarmes Wasser

Belag

- 5-6 EL Tomatensauce
- 1 Sack Mozzarella, gerieben-Spar Natur pur
- 1 Kirschtomate, halbiert
- 1 schwarze Olive, halbiert

Schlange

- 1 rote Paprika
- 1 kl. Dose Mais

Belag Fisch

- 100 g Salami

Zubereitung:

- In einer Rührschüssel Mehl, Salz und Trockengerm vermengen.
- Olivenöl und Wasser in die Mehlmischung zügig einlaufen lassen, mit der Hand oder in der Küchenmaschine für einige Minuten kneten lassen bis ein glatter, elastischer Teig entsteht.
- Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort für mind. 1 Stunde ruhen lassen.
- Backrohr mit Backblech oder Pizzastein auf 250° Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teig zu einer Schlange oder einen Fisch formen und auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech legen.
- Mit Tomatensauce bestreichen, Mozzarella bestreuen und je nach Lust und Laune mit Salami, Paprika und Mais dekorieren. Das Auge mit Kirschtomate und Olive verzieren.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 220° O/U Hitze auf der untersten Schiene für 12-15 Minuten goldbraun backen.

Zubereitungszeit: über 1 h

Schwierigkeitsgrad: leicht