

Gartenpizza

Pizzateig zu Hause herzustellen, ist gar nicht so schwer, da du nur wenige Zutaten benötigst. Diese Pizza ist etwas Besonderes, da du sie wie eine Leinwand verwenden kannst, um einen bunten Gartens darauf zu zaubern. Und weil jeder Pizza liebt, machen wir gleich zwei.

Zutaten für den Pizzateig:

- 300 g Mehl, Type 550
- 200 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 7 g Trockenhefe



Dauert 90 Minuten, für 2 Pizzen

Du brauchst:

- eine große Schüssel
- einen Holzlöffel
- ein Messer und ein Schneidebrett
- ein Backblech mit Backpapier

Zutaten für Belag und Sauce:

- Champignons, in Scheiben
- Kirschtomaten, in Scheiben
- Paprika, in Scheiben
- Zucchini, in Scheiben
- Oliven, in Scheiben
- 3-4 EL Tomatensauce (oder Pastasauce, siehe Seite 30)
- Mini-Mozzarella
- Salami, in Scheiben
- frische Kräuter wie Basilikum, Thymian oder Petersilie

1 Alle Zutaten für den Pizzateig in die Schüssel geben und mit dem Holzlöffel rühren, bis ein klebriger Teig entsteht.

2 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und etwa 10 Minuten kneten, bis er glatt und elastisch ist.



3 Den Teig in zwei Hälften teilen und für eine Stunde zur Seite stellen. Danach den Ofen auf 230 °C (Umluft) vorheizen.

4 Das Gemüse in Scheiben schneiden.

5 Die Teigkugeln jeweils auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, flachdrücken und vorsichtig in alle Richtungen ziehen, damit die Pizzen schön rund werden

6 Verteile die Tomatensauce und dann die restlichen Zutaten (bis auf die Kräuter) so auf dem Teig, dass es aussieht wie ein Garten. Oder denk dir andere Bilder für deine Pizzen aus.

Die Kräuter sind das Gras und die Bäume, und das Gemüse und die Salami die Blumen.

7 Die Pizzen in den Ofen schieben und 15 bis 20 Minuten backen. Lege zum Schluss die Kräuter auf die fertig gebackenen Pizzen.

Der Mozzarella sieht aus wie Wolken.

