

Pizza Rezepte

Pizza

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

1	große(!) Schüssel,	-Kräuterbutter
1	Kurzzeitwecker, 1 Moulinette	1 Essl. Paprika Rosenscharf
1	kg Weißmehl oder 800-900 g -Vollkornmehl	2 kl. Dosen Champignons oder -500 g frische Pilze
1	Teel. Salz	1 abgepackte, geräucherte -Putenbrust (ca. 500 g)
1	Würfel Hefe	-800 g Käse (Wilstermarsch, -Tilsiter, Gouda, Büttenkäse oder - nach Geschmack)
1,50	große Becher heißes Wasser	
1	gr. Dose geschälte Tomaten	
5	Zwiebeln	
5	Knoblauchzehen	
4	Essl. Kräutermischung für	

Das Rezept reicht für 2 große Backbleche und hat sich bei Partys gut bewährt, weil es echt schnell geht.

Arbeitsweise wie folgt:

Backofen ausräumen und auf 180C einstellen. Wasser mit Salz und Hefe verrühren. Nach und nach das gesiebte(!) Mehl einkneten, in die gefettete Schüssel geben, mit einem Handtuch abdecken und in den Backofen (ja!) stellen. Dann die Tomatendose öffnen, die Pilze klein schneiden, die Putenbrust in Streifen zerkleinern und die Knoblauchzehen, die Zwiebeln und den Käse nacheinander in der Moulinette zerkleinern (spart Zeit und Tränen! Dann den gegangenen Teig aus dem Ofen nehmen, halbieren und die eine Hälfte auf dem gefetteten Blech ausbreiten, belegen (erst Tomaten + Gewürze, ganz oben drauf den Käse (-:)) und 15-20 min. backen.

Sollte das erste Blech nicht schnell genug leer werden, die übrigen Stücke auf eine Platte verteilen und die zweite Pizza backen. Sollte tatsächlich noch etwas übrig bleiben, kann man die Pizza auch einfrieren und bei Bedarf in der Mikrowelle (ja, ja, hat nicht jeder, ich weiß) bei 600 Watt + 6 min. oder im Backofen bei 150C und 15 min. wieder essfertig machen.

Für Freunde stellen wir ein Glas eingelegte Peperoni, etwas Thunfisch und Oliven bereit, die sind sich auf ihr Stück legen können, wir müssen so etwas nicht haben!