Pizza Fantasia



Phantasiepizza

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Flammkuchenteig (Packung)
- 1/2 Tube Tomatenmark
- viel getrockneter Majoran
- Salz
- Pfeffer
- 10 Cherrydatteltomaten
- 5 braune Champignons
- ein Stück Hokkaido-Kürbis
- 100 g Grano Padano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 10 Min. bei 200 °C Umluft



Vegetarisch

Zubereitung:

Flammkuchenteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Tomaten und Champignons in feine Scheiben schneiden und jeweils in eine Schale geben.

Kürbis in kleine, quadratische, feine Scheiben schneiden und auch in eine Schale geben.

Grano Padano in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Tomatenmark auf dem Flammkuchenteig verteilen und mit dem Backpinsel gut verstreichen. Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Gemüse auf dem Flammkuchenteig verteilen. Grano Padano darüber verstreuen.

Backblech die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und Pizza mit dem Pizzarad in sechs rechteckige Stücke zerteilen.

Auf zwei große Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Süße Pizza

Kreieren Sie manchmal auch diverse Rezepte rein aus der Fantasie heraus? Entweder weil Sie einfach Lust dazu haben? Oder weil einige wichtige Zutaten in der Küche fehlen? Und Sie müssen aus den verbliebenen irgend ein essbares Gericht oder Gebäck zubereiten. Und sind dabei eben auf Ihre Kocherfahrung, Ihren Geschmack und Ihre Fantasie angewiesen.



Süßes Dessert

Ich habe bei dieser Pizza ein wenig kreiert. Sie können sie auch als Dessert bezeichnen. Denn in dieser Weise habe ich sie serviert und verspeist. Anstelle eines süßen Kuchens.

Zunächst einmal lag eine frische Ananas auf meinem Küchentisch. Was damit machen, wenn wesentliche Zutaten für einen Kuchen fehlen?

Glücklicherweise hatte ich eine Packung mit industriell hergestelltem Blätterteig vorrätig. Also, da kann man damit doch schon etwas Leckeres als Gebäck oder Dessert zubereiten.

Dann fiel, als einziges verwertbares Überbleibsel im Küchenregal, mein Blick auf einen Rest Milchreis. Und ich wollte mir gerade mit Matchapulver einen grünen Tee zubereiten. Warum nicht die zweite Packung Matcha verwenden und den Milchreis darin anstelle von Milch garen?



Mit Ananas und Reis
Also, als Ergebnis kam das Folgende dabei heraus:

Blätterteig. Leicht mit Crème fraîche – wie ein Flammkuchen –

bestrichen. Darauf in Matcha gegarter Milchreis, der mit einigen Esslöffeln Zucker gesüßt wird. Darauf die in kleine Würfelchen zerteilte, frische Ananas. Fertig ist das Dessert. Das Gebäck. Die süße Pizza.

Und die Pizza schmeckt. Hervorstechend ist der Geschmack des grünen Matcha. Aber die Ananas liefert auch viel Frische und Süße.

Für 8 Stücke:

- 1 Blätterteig (Packung)
- 1/2 Becher Crème fraîche
- 125 g Milchreis
- 500 ml Wasser
- 1 Packung Matcha (25 g)
- 5 EL Zucker
- 1 Ananas

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen bei 180 °C Umluft 30 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen. Matcha dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Milchreis dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten garen. In ein Küchensieb geben und die Flüssigkeit gut abtropfen lassen. Dann gut mit dem Zucker vermischen.

Strunk und grünen Teil der Ananas abschneiden. Ananas schälen. Quer in feine Scheiben schneiden. Diese wiederum in sehr kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben.

Blätterteig auf dem Backpapier auf ein Backblech geben. Blätterteig fein mit der Crème fraîche bestreichen. Grünen Reis portionsweise darauf geben und gut flächig auf dem Boden verteilen. Ananasstückchen darauf geben, gut verteilen und alles ein wenig auf dem Boden festdrücken.

Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Zeit in den Backofen geben.

Backblech herausnehmen. Gut abkühlen lassen. Mit einem Pizzarad in acht Stücke zerteilen. Entweder gleich servieren und genießen. Oder Backblech mit der Pizza im Kühlschrank aufbewahren.

Guten Appetit

Edel-Schinken-Wurst-Pizza



Mit sehr leckerem Schinken und Wurst

Ich bin bei meiner Recherche nach guten Produkten für die Zubereitung von meinen Gerichten vor kurzem auf einen

Onlineshop gestoßen, der hervorragende Schinken- und Wurstspezialitäten anbietet. Und natürlich hat dieser Shop seinen Sitz in Spanien, denn woher sollte denn anders einer der besten Schinken auf der Welt kommen, als aus Spanien, und zwar der Serrano Schinken.

Der Onlineshop heißt Jamonarium und liefert natürlich europa- oder sogar weltweit seine Produkte. Ich habe es mir nicht nehmen lassen und gleich einmal einige wunderbare Produkte bestellt, die ich kurz nach Ostern geliefert bekommen habe. Es handelt sich um eine Chorizo, eine Bauernwurst, Cebo Iberico Vorderschinken und natürlich Serrano Schinken.

Ich wähle für die Zubereitung ein Gericht, in dem ich alle vier wunderbaren, wohlschmeckenden, spanischen Produkte zusammenbekomme und mir dann schmecken lassen kann.

Die Franzosen haben ihren Flammkuchen, die Italiener ihre Pizza, aber leider haben die Spanier nichts vergleichbares dazu anzubieten. Das bestätigte mir heute auch nochmals ein Bekannter, der 15 Jahre in Madrid gelebt hat. Somit gibt es für diese Kombination der vier Produkte eine italienische Pizza.

Wenn die Italiener für ihre Pizzen Prosciutto di Parma verwenden, darf es nun auch gern ein spanischer Serrano Schinken sein.

Für die Pizza benötige ich nur noch einen frischen Hefeteig, passierte Tomaten und Mozzarellakäse zum Überbacken. Aber ich kann auf diese Weise eine leckere Schinken-Wurst-Pizza zubereiten und essen. Wobei diese Pizza aufgrund der wertvollen Zutaten unter „Edel“-Pizza rangiert.

Die Pizza bitte vor dem Backen nicht mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken und Wurst bringen genügend Würze für den Genuss mit.



Vor dem Backen …

Und damit Sie auch noch einige Informationen über die für die Pizza verwendeten Produkte erhalten, hier einiges zu den Produkten, das ich der Website des Onlineshops Jamonarium entnommen habe:

Chorizo: Die natürliche iberische Chorizo El Coto de Seve ist eine Chorizo, die hauptsächlich aus Naturprodukten hergestellt wird. Diese Chorizo sird ausschließlich aus iberischem Schweinefleisch hergestellt, das später gewürzt wurde. Das charakteristischste an dieser Chorizo ist ihre rote Farbe, die durch den Herstellungsprozess entsteht.

Bauernwurst: Die typisch katalanische Bauernwurst wird mit magerem Fleisch hergestellt, in Naturdarm gefüllt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Sie wird in natürlichen Trocknungsräumen in der Dunkelheit getrocknet, bis sie die optimale Reife erreicht hat.

Iberica Cebo Vorderschinken: Der Iberica Cebo Vorderschinken

hat eine Reifezeit von 18 Monaten. Dieser reine iberische Schinken wird aus den Hinterbeinen des iberischen Freilandschweins gewonnen, die mit natürlichem Futter und Hülsenfrüchte ernährt werden. Das Fleisch der Schweine hat eine dunkelrote Farbe und ihr Fett – zwischen Weiß, Rosa und Transparent – hat eine cremige Textur und ein intensives Aroma. Es ist ein Produkt von höchster Qualität und wird weltweit als eine der großen gastronomischen Highlights geschätzt.

Serrano Schinken: Der Selection Schinken Gran Reserva ist ein unvergleichbarer Serrano Schinken, es handelt sich ohne Zweifel um einen der besten Serrano Schinken, die es gibt. Er wird mit Schinken von Schweinen der weißen Rasse hergestellt. Diese Schweine stammen aus Salamanca und ernähren sich von Viehfutter, Gräsern und Kräutern, außerdem bekommen diese Schinken eine luftgetrocknete, traditionelle Verarbeitung mit über 15 Monate Reifezeit in natürlichen Kellern.

Für 2 Personen:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Pizza:

- 100 ml passierte Tomaten (Packung)
- 2 Mozzarella (à 150 g)
- 100 g Serrano Schinken (6 Scheiben)
- 100 g Iberica Cebo Vorderschinken (10 Scheiben)
- ein Stück Chorizo
- ein Stück Bauernwurst

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 20 Min.



Krosse, würzige Pizza

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Würste in jeweils etwa 20 hauchdünne Scheiben schneiden.

Mozzarella auf einer Küchenreibe in eine Schale grob reiben.

Backpapier auf einem Backblech auslegen.

Hefeteig rechteckig auf dem Backblech auslegen und ausdrücken.

Passierte Tomaten auf dem Hefeteig verteilen.

Pizza mit den Schinkenscheiben und den Wurstscheiben belegen.

Mit Mozzarella bestreuen.

Backblech auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und mit dem Pizzarad in sechs rechteckige Stücke

schneiden.

Jeweils ein Stück Pizza auf zwei Teller geben und servieren.

Die Pizza stückweise nach und nach aufessen.

Guten Appetit!

Hamburger Pizza



Hamburgisch, norddeutsch und somit regional

Pizza ist ja original italienisch. Ursprünglich war sie zur Resteverwertung gedacht. Und hat dann ihren Siegeszug durch die ganze Weg unternommen.

Aber es muss nicht immer ganz italienisch sein, wenn man eine Pizza zubereitet.

Man darf auch gern variieren. Und so bereite ich hier eine Hamburger Pizza zu. Zutaten? Natürlich klassisch zur kalten Jahreszeit mit frischem Grünkohl und einer Wurst. Gerne wird

für dieses Gericht mit Grünkohl und Wurst eine grobe Mettwurst oder ähnliches verwendet. Ich bedinee mich hier einer luftgetrockneten, italienischen Salami, die ich in kleine Würfel schneide.

Für den ersten Belag auf der Pizza verwende ich keine passierten Tomaten aus der Packung vom Discounter. Sondern püriere schnell Tomaten in der Küchenmaschine. Und gebe sie durch ein Küchensieb, damit man weniger Flüssigkeit auf der Pizza hat.

Der Pizzateig wird klassisch aus einem frischen Hefeteig zubereitet und auf einem Backblech mit Backpapier ausgerollt oder -gedrückt.

Speck-Pizza



Lecker, kross und knusprig

Pizza ist ja original italienisch. Ursprünglich war sie zur Resteverwertung gedacht. Und hat dann ihren Siegeszug durch die ganze Weg unternommen.

Aber es muss nicht immer ganz italienisch sein, wenn man eine Pizza zubereitet.

Man darf auch gern variieren.

Das tue ich hier, da ich noch eine große Menge an dünnen Bauchspeck-Scheiben vorrätig hatte.

Und aus diesen habe ich eine Speck-Pizza gezaubert.

Für den ersten Belag auf der Pizza verwende ich keine passierten Tomaten aus der Packung vom Discounter. Sondern püriere schnell Tomaten in der Küchenmaschine. Und gebe sie durch ein Küchensieb, damit man weniger Flüssigkeit auf der Pizza hat.

Der Pizzateig wird klassisch aus einem frischen Hefeteig zubereitet und auf einem Backblech mit Backpapier ausgerollt oder -gedrückt.

Gemüse-Pizza



Lecker und vegetarisch

Ein Rezept für eine Gemüse-Pizza. Die Pizza ist natürlich vegetarisch.

Und würde man den Mozzarella durch einen veganen Käse ersetzen, wäre die Pizza sogar für Veganer geeignet.

Bei den Tomaten bin ich einmal einen anderen Weg gegangen als bisher bei Pizzen. Ich habe keine passierte Tomaten aus der Packung verwendet. Sondern Kirsch-Tomaten. Diese habe ich jeweils geviertelt, in eine Schüssel gegeben und mit dem Stampfgerät fein zerstampft. Auch diese fein gestampften Tomaten eignen sich gut für eine Pizza.

Das verwendete Gemüse kann man nicht roh auf die Pizza geben. Es würde im Backofen nicht durchgegart werden. Also habe ich das Gemüse geputzt, grob zerkleinert und in kochendem Wasser vorgegart.

Lang zu garendes Gemüse wie Bohnen oder Spargel 5 Minuten. Weniger lang zu garendes Gemüse wie Brokkoli 3 Minuten, Auberginen nur 2 Minuten. Ich seihe das vorgegarte Gemüse in einem Küchensieb ab und lasse es erkalten. Dann verteile ich es auf der Pizza.

Pilze und Peperoni gare ich nicht vor, diese kommen roh auf die Pizza.

Diese Pizza riecht schon beim Backen nach italienischer Pizza, denn die Kräuter der Provence verteilen einen schönen Duft in der ganzen Küche.

Allerdings weiß ich gar nicht, ob eine original italienische Pizza denn eine vegetarische Gemüse-Pizza in ihrem Angebot hat.

Anyway, die Pizza schmeckt und ist leicht und gut verdaulich.

Für 2 Personen

- 1 Pizza-Teig (1 Packung)
- 300g Kirsch-Tomaten
- 2 Mozzarella-Kugeln (à 125 g)
- 4 grüne Spargel
- 6 Bohnenstangen
- 3 Stangen Staudensellerie
- 2 Schalen Fenchel
- 1/2 Aubergine
- 1/2 Zucchini
- ein großes Stück Brokkoli
- 5 Shiitake-Pilze
- 1 gelbe Peperoni
- Salz
- weißer Pfeffer
- Kräuter der Provence

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Backzeit 20–30 Min.



Backofen auf 220 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.

Gemüse putzen und in grobe Stücke zerteilen.

Pilze zerkleinern und in eine Schale geben.

Peperoni putzen, quer in Ringe schneiden und in die Schale geben.

Pizza-Teig mit dem Backpapier auf ein Backblech legen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen.

Zuerst Bohnen, Spargel, Sellerie und Fenchel drei Minuten darin kochen.

Dann Brokkoli für eine weitere Minute dazugeben.

Schließlich noch Aubergine und Zucchini für weitere zwei Minuten dazugeben.

Kochzeit also insgesamt fünf Minuten.

Gemüse durch ein Küchensieb geben und erkalten lassen.

Tomaten vierteln, in eine Schüssel geben und mit dem Stampfgerät fein zerstampfen.

Mozzarella auf einer groben Küchenreibe in eine Schüssel zerreiben.

Tomaten auf dem Pizza-Teig verteilen.

Käse darüber geben.

Gemüse, Pilze und Peperoni auf der Pizza gut verteilen.

Mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence gut würzen.

Im Backofen auf mittlerer Ebenen 20–30 Minuten – je nach Bräunungsgrad – backen.

Herausnehmen und mit einem Pizzarad oder einem großen, scharfen Messer in sechs rechteckige Teile zerschneiden.

Jeweils ein Stück Pizza auf zwei Teller geben und Pizza in drei Durchgängen auf diese Weise verspeisen.

Guten Appetit!

Flammkuchen mit Zwiebeln, Champignons, Speck und Basilikum



Lecker und würzig

Schmand hätte hier deutlich besser gepasst.

Denn Crème fraîche hat immerhin 30 % Fett. Somit liegt der Flammkuchen etwas schwer im Magen und ist schwer verdaulich.

Als Belag habe ich Zwiebelstreifen, Champignons, Speckscheiben und frisches Basilikum gewählt.

Für den Flammkuchen habe ich keinen Flammkuchenteig gewählt oder zubereitet, sondern einen industriell gefertigten Hefeteig zweckentfremdet.

Dieser ist zwar laut Anweisung auf der Packung eher für einen süßen Kuchen mit Obst oder Beeren geeignet. Aber er eignet sich auch für diesen Flammkuchen und geht sehr schön auf.

Backen Sie den Flammkuchen etwa 20–30 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze, je nach gewünschtem Bräunungsgrad.

Für 2 Personen

- 1 Hefeteig (1 Packung)
- 400 ml Crème fraîche (2 Becher à 200 ml)
- 4 große Zwiebeln
- 4 große, braune Champignons
- 100 g Speckscheiben (1 Packung)
- 1/2 Topf frisches Basilikum
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 20–30 Min.



Hefeteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen und 30 Minuten aufgehen lassen.

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Auf einen Teller geben.

Champignons in feine Scheiben schneiden und ebenfalls auf einen Teller geben.

Speckscheiben quer dritteln.

Blätter des Basilikums abzupfen und kleinschneiden.

Crème fraîche mit dem Backlöffel oder einem Konditormesser auf dem Hefeteig verstreichen.

Zwiebeln darauf verteilen.

Dann Champignons darüber verteilen.

Salzen und pfeffern.

Speckstücke darauf legen.

Basilikum darüber verteilen.

Backblech für 20–30 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und mit dem Pizzarad oder einem großen Messer in sechs rechteckige Stücke schneiden.

Stückweise in drei Durchgängen für zwei Personen servieren. Der Flammkuchen schmeckt auch kalt noch sehr gut.

Guten Appetit!

Spinat-Knoblauch-Pizza



Kross und würzig

Diese Pizza gelingt sehr gut und schmeckt hervorragend.

Besonders der verwendete pikante, herzhafte Hummus kommt deutlich hervor.

Dann natürlich der frisch geriebene Mozzarella.

Und der Spinat.

Nicht so besonders heraus zu schmecken ist der Knoblauch, obwohl ich doch 10 Zehen davon verwendet habe.

Und ganz deutlich zu schmecken ist natürlich der Unterschied eines selbst zubereiteten, frischen Pizzateigs mit Hefe zu dem in diesem Rezept verwendeten industriellen Pizzateigs.

Dieser geht nicht genügend auf und schmeckt etwas flach. Ein selbst zubereiteter Pizzateig geht beim Backen deutlich mehr auf und schmeckt einfach knuspriger.

Für 2 Personen

- 1 Pizzateig (1 Packung)
- 500 ml passierte Tomaten (1 Packung)
- 250 g Mozzarella (2 Kugeln à 125 g)
- 175 g pikanter Hummus
- 400 g Baby-Spinat (2 Packungen à 200 g)
- 10 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 20–25 Min.



Backofen auf 220 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Knoblauch schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Pizzateig mit Packpapier auf ein Backblech legen.

Passierte Tomaten darauf geben und gut verteilen.

Mozzarella mit einer groben Küchenreibe darüber reiben.

Salzen und pfeffern.

Hummus mit einem Esslöffel klecksweise auf der Pizza verteilen.

Spinat darauf geben.

Knoblauch darüber verteilen.

Pizza auf mittlerer Ebene für 20–25 Grad, je nach Bräunungsgrad, im Backofen backen.

Backblech herausnehmen.

Pizza mit einem sehr scharfen, großen Messer oder dem Pizzarad in sechs rechteckige Stücke schneiden.

In drei Durchgängen jeweils ein Pizzastück auf zwei Tellern servieren.

Die Pizza schmeckt auch kalt noch sehr gut.

Guten Appetit!

Flammkuchen mit Zwiebeln und Frühstücksspeck



Würzig-pikant

Flammkuchen kann man auf zwei Arten zubereiten. Entweder pikant und herzhaft. Oder süß und fruchtig. Ich habe die erstere Variante bevorzugt.

Für den Flammkuchen kann man auch gut einen fertigen, also industriell hergestellten Flammkuchenteig verwenden. Meistens wird dieser mit einem Backpapier geliefert. Da kann man nicht viel falsch machen, erspart sich eine Menge Arbeit und wenn das Produkt gut ist, gelingt der Flammkuchen auch gut.

Auf den Flammkuchen gehört eine Schicht aus Crème fraîche oder Schmand. Ich habe letzteres bevorzugt.

Zwei ganze Becher Schmand passen auf den Teig. Verstreichen Sie ihn mit einem Backlöffel, oder noch besser mit einem Konditormesser.

Auf den Schmand kommen Gewürze wie Paprikapulver, Salz und Pfeffer.

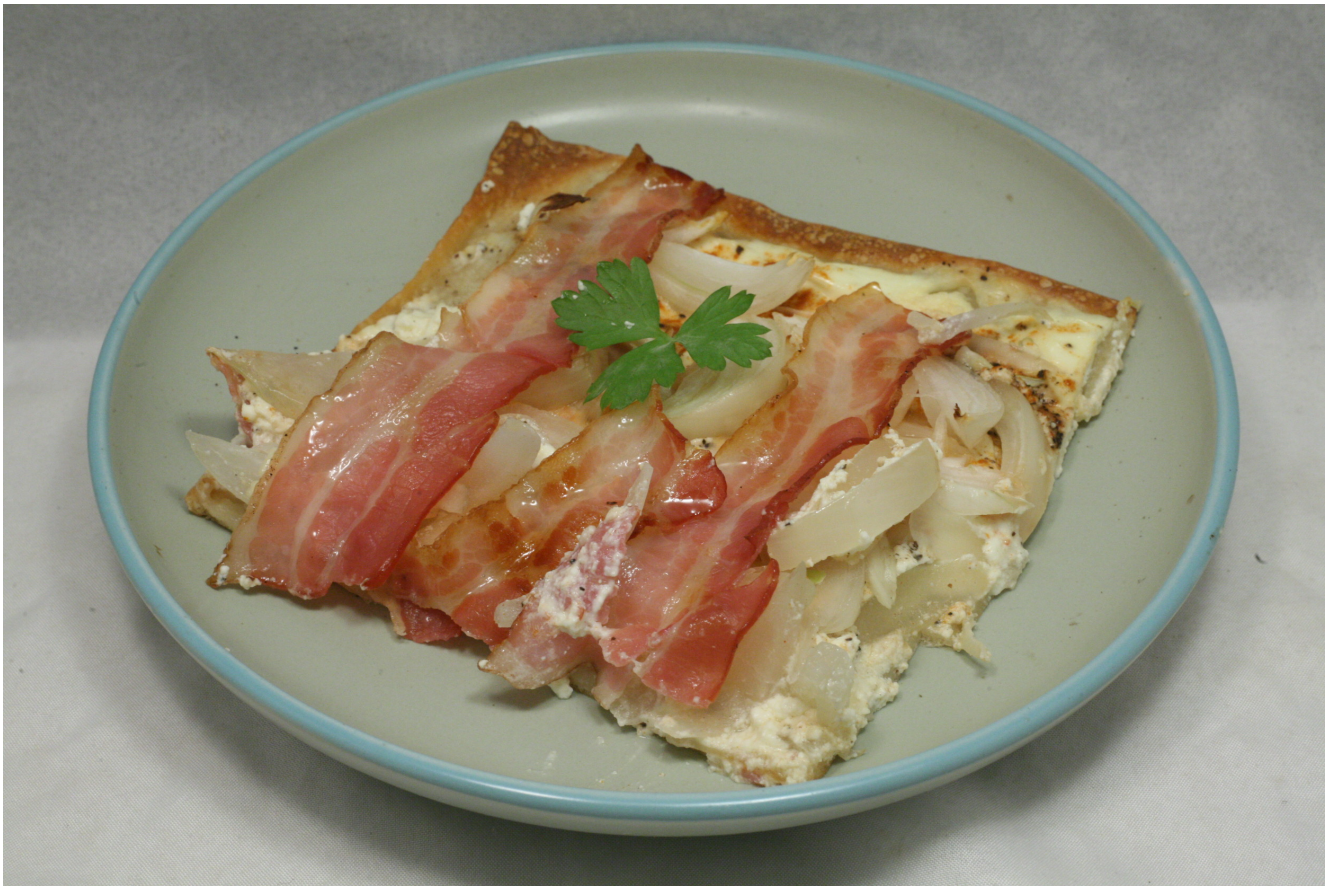
Dann eine Schicht in feine Streifen geschnittene Zwiebeln.

Und schließlich noch eine Packung mit Frühstücksspeck-Scheiben, die ich mit der Küchenschere noch jeweils quer halbiere, damit ich den Flammkuchen dann nach dem Backen besser schneiden kann.

Für 2 Personen:

- 1 Packung fertiger Flammkuchenteig (auf Backpapier)
- 4 große Zwiebeln
- 100 g Frühstücksspeck-Scheiben (1 Packung, 12 Scheiben)
- 400 ml Schmand (2 Becher à 200 ml)
- rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 20 Min.



Backofen auf 220 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.

Zwiebeln putzen, schälen und längs in feine Streifen

schneiden. In eine Schüssel geben.

Speckscheiben quer einmal durchschneiden.

Teig mit dem Backpapier auf ein Backblech legen.

Schmand auf den Teig geben und mit dem Konditormesser gut verstreichen.

Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebelstreifen darauf verteilen.

Speckscheiben gleichmäßig auf den Zwiebelstreifen verteilen.

Auf mittlerer Ebene im Backofen 20 Minuten backen.

Backblech herausnehmen.

Flammkuchen mit dem Pizzarad in sechs rechteckige Stücke schneiden.

In mehreren Durchgängen jeweils zwei Stück auf zwei Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Pizza mit Romanesco und Bauchspeck



Fast italienisch gelungen …

Hier ist mir eine wirklich gute Pizza gelungen. Schmeckt fast schon richtig italienisch.

Hauptzutaten für den Belag sind kleine Romanesco-Röschen und Bauchspeck.

Für den Käse habe ich mittelalten Gouda gewählt, den ich frisch vom Stück mit der Küchenreibe auf die passierten Tomaten reibe.

Der Speck bringt ja schon genügend Würze mit.

Aber getrockneter Thymian und vor allem Oregano geben der Pizza doch den wichtigen, italienischen Touch.

Die Pizza ist übrigens komplett frisch zubereitet, denn ich greife auch für den Teig nicht auf einen fertigen Pizzateig zurück. Sondern bereite klassisch einen Hefeteig zu. Und der Boden schmeckt nach dem Backen hervorragend.

Pizza mit Salami, Champignons und Oliven



Mundet hervorragend

Eigentlich sollte es ein selbst zubereiteter, frischer Hefeteig für die Pizza werden.

Dann habe ich es mir jedoch einfacher gemacht und bei meinem Einkauf bei meinem Discounter einen fertigen Pizzateig gekauft. Das Produkt stellt sich als frischer, schön dicker Hefeteig heraus, der sehr gut schmeckt nach dem Backen. Also

ab und zu kann man es sich eben auch einmal einfach machen.

Ich habe vor kurzem erst durch eine Kochsendung gelernt, dass man eine Pizza in der Weise zubereitet, dass man die Tomatensauce auf den Teig gibt. Dann aber sofort den geriebenen Käse draufgibt. Und auf den Käse die restlichen Zutaten wie in diesem Fall Salami, Champignons und Oliven obenauf legt.

Und nicht alle Zutaten auf die Tomatensauce legt und alles mit dem geriebenen Käse zudeckt.

Die Pizza gelingt sehr gut und schmeckt sehr gut. Ehrlicherweise schmeckt sie jedoch nicht wie eine Pizza beim italienischen Restaurant. Aber ich bin eben auch kein gebürtiger Italiener.

Und sie schmeckt auch abends noch kalt sehr gut.

Anstelle von Tomatensauce habe ich übrigens Tomatensugo verwendet, das ich am Vortag zubereitet und für frische Pasta verwendet habe. Ich hatte in das Sugo viel Petersilie gegeben, so dass man es als Tomaten-Petersilie-Sugo bezeichnen kann. Und da das Sugo ja schon gewürzt ist, würze ich die Pizza vor dem Backen nicht nochmals.

[amd-zlrecipe-recipe:1238]

Süße Pizza

Hier habe ich eine Pizza zubereitet, klassisch mit einem frischen, leckeren Hefeteig. Aber nicht mit klassischen Zutaten. Sondern mit süßen Zutaten.

Zuunterst ein Glas Birnen-Marmelade.

Darauf ein Erdbeermus. Aus frischen Erdbeeren, die ich in der Küchenmaschine zu Mus püriere. Eine Ähnlichkeit des Mus zu einer Tomatenschicht auf einer klassischen Pizza ist natürlich gewünscht. Leider sieht man das Erbeermus unter der Schokoladenschicht nicht mehr sehr deutlich.

Darauf Pflaumenviertel. Man könnte sie auch mit Champignonsvierteln vergleichen.

Darauf Bitterschokolade mit 85 % Kakaoanteil, die ich ebenfalls in der Küchenmaschine zerkleinere.

Als krönender Abschluss eine halbe Packung Pinienkerne, die ich mit dem Messer auf einem Arbeitsbrett kleinhacke.

Die fertig gebackene Pizza kommt natürlich über Nacht in den Kühlschrank. Denn ich möchte die Schokolade kalt und erstarrt haben. Und auch alle anderen Zutaten nicht warm essen, sondern die süße Pizza insgesamt eben kalt. Als Variante zu einem Kuchen oder einer Torte.

Die Pizza schmeckt hervorragend. Hervorherrschend ist der Obstgeschmack der Erdbeeren und Pflaumen. Die Bitterschokolade schmeckt gut und ist nicht zu dominant.

[amd-zlrecipe-recipe:1176]

Pizza mit Rucola, Salami,

Champignons und Oliven

Hier ein Rezept für eine sehr leckere Pizza.

Ich gebe vor dem Backen noch Rucola auf die Pizza.

Ich kenne es eigentlich aus italienischen Restaurants, dass Rucola nach dem Backen und vor dem Servieren frisch auf die Pizza gegeben wird.

Nun, hier habe ich ihn einfach mitgebacken. Ähnlich, wie man frischen Spinat auf die Pizza gibt und mitbackt.

Alle Zutaten sind frisch.

Bis auf die passierten Tomaten aus der Packung und dem fertigen Pizzateig, den ich verwende.

[amd-zlrecipe-recipe:1129]

Pizza mit Champignons, Spitzpaprika und Oliven

Eine herrliche, lecker schmeckende Pizza. Selbst zubereitet.

Nur beim Teig greife ich auf ein Convenience-Produkt zurück und verwende fertigen Pizza-Teig aus der Packung, der sogar schon auf ein Backpapier gerollt ist.

Als Zutaten für die Pizza natürlich zuerst einmal der Boden mit gestückelten, oder auch pürierten, Tomaten.

Dann als eigentlicher Belag Champignons, Spitzpaprika und Oliven.

Darüber kleingeriebener Gouda.

Gewürzt mit Salz und Pfeffer. Und mit getrocknetem Majoran und Thymian.

Fertig ist die leckere Pizza, die nicht nur heiß aus dem Backofen schmeckt. Sondern auch noch am Tag darauf in kalter Variante als kleiner Snack vor dem Fernseher.

[amd-zlrecipe-recipe:923]

Fruchtig-süße Pizza

Dies ist mein zweites Produkt als Backware in der Adventszeit.

Schon länger hatte ich die Idee, auch einmal eine süße Pizza zuzubereiten und zu backen. Und nicht nur immer eine deftige und herzhafte.

Nun hatte ich ein Glas Nuss-Nougat-Creme vorrätig. Und kam auch noch zu einem Pizza-Teig aus der Packung, also einem Convenience-Produkt.

Da bot es sich doch tatsächlich an, zusammen mit noch anderen Produkten diese Idee einmal in die Tat umzusetzen.

Also habe ich zu Pizza-Teig und Nuss-Nougat-Creme noch ein Glas Himbeer-Marmelade verwendet. Und für die fruchtige Note frische Kiwi und Heidelbeeren.

Fertig ist eine leckere, fruchtig-süße Pizza. Diese kann man

durchaus als Hauptgericht essen. Oder sie bietet sich eben an als Snack für zwischendurch. Oder ersetzt auch einmal den Kuchen am Wochenende oder zum Nachmittags-Kaffee.

Essen Sie die Pizza nicht heiß. Die Nuss-Nougat-Creme und die Himbeer-Marmelade sind nach dem Backen noch zu flüssig, es würde alles vom Pizza-Stück heruntertropfen. Geben Sie die Pizza in den Kühlschrank und essen Sie sie kalt.

[amd-zlrecipe-recipe:877]

Pizza-Schnecken



Nach dem Belegen mit den Zutaten

Ich hatte einen fertigen Dinkel-Pizza-Teig auf Backpapier in der Verpackung gekauft und nun schon einige Tage im Kühlschrank liegen.

Zuerst wollte ich eine gewöhnliche Pizza zubereiten. Dann las ich jedoch auf der Verpackung die Anleitung zur Zubereitung von Pizza-Kleingebäck, also Pizza-Schnecken.

Nun, ich dachte mir, das ist einmal eine Variante zu einer gwöhnlichen Pizza und entschied mich dafür.

Nun habe ich diese Schnecken das erste Mal zubereitet und musste gleich zu Anfang eines feststellen: Passierte Tomaten mögen als Grundlage für eine Pizza geeignet sein, für diese Schnecken sind sie nicht geeignet. Denn sie sind viel zu flüssig. Hier verwendet man doch besser frische Tomaten, die man ganz klein würfelt.

Bei meiner Zubereitung mit passierten Tomaten blieb daher von 500 ml passierten Tomaten sicherlich ein Drittel, also etwa eine normale Schale voll, davon übrig, das beim Zusammenrollen und Zerschneiden des Teigs mit den restlichen Zutaten aus dem Teig austrat und eben nicht mitverwendet werden konnte. So hatte ich zumindest für den kommenden Tag genug Tomaten-Sauce für ein leckeres Pferde-Gulasch.

Aus diesem Grund sehen die Schnecken auch vor und nach dem Zubereiten nicht sonderlich attraktiv aus. Optimal geht anders …

Aber zumindest haben sie den Vorteil, dass sie geschmacklich gut gelungen sind. Sie schmecken nach italienischen Kräutern, der Hefeteig ist kross und gut durch gebacken und die wenigen Zutaten geben eine würzige und säuerliche Note ab.

Also sehr lecker für den abendlichen Snack vor dem Fernseher. Und das Pizza-Kleingebäck hat den Vorteil, es kann heiß und auch kalt gegessen werden.

[amd-zlrecipe-recipe:782]