

Pizza Ohne Ei Ohne Milch

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Fleisch + Fisch ist alles separat zusammen gefasst

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Montag, 31. Oktober 2011

www.Hans-joachim60.de

Index nicht aktiv

Fisch	2
Fleisch	8
Pizza Teig	13
Soßen	19
Vegetarisch.....	23

Inhaltsverzeichnis aktiv

Pizza Ohne Ei Ohne Milch	1
PS	1
Index nicht aktiv.....	1
Inhaltsverzeichnis aktiv.....	1
Fisch	2

Garnelen Schafskäse Pizza.....	2
Pizza "Frutti di Mare"	3
Pizza alla Siciliana	4
Pizza auf Seemannsart,.....	5
Pizza mit Meeresfrüchten.....	6
Thunfisch Pizza	7
Fleisch.....	8
Auberginen Pizza	8
Grünkohl Pizza.....	9
Lahmacun, Türkische Pizza	10
Mais Pizza	11
Pizza "Bombay"	11
Pizza Suppe	12
Pizza Teig.....	13
Der perfekte Pizza Teig.....	13
Italienischer Pizza Hefeteig	13
Pizza Boden	14
Pizza Grundteig I	14
Pizza Grundteig II	15
Pizza Teig III	16
Pizza Teig IV.....	16
Pizza Teigbrötchen	17
Pizzaboden dünn und knusprig.....	18
Würziges Pizza Fladenbrot.....	18
Soßen.....	19
Lecker Pizzasoße	19
Tomatensauce	20
Tomatensoße für Pizza I	21
Tomatensoße für Pizza II.....	22
Tomatenbelag für Pizza, Pizzaiola Sauce	22
Vegetarisch.....	23
Pizza Brot mit Schalotten und Rosmarin	23
Pizza Teig	24
Mais Pizza	24
Pizza Greco	25

Fisch

Garnelen Schafskäse Pizza

Zutaten für 4 Personen
250 g Schälto­maten (Dose)
4 Artischockenherzen (Dose)
150 g Schafskäse

20 küchenfertige rohe Garnelen

1 Pck. Pizzateig
4 El Olivenöl
Pfeffer
50 g entsteinte schwarze Oliven
30 g Rucola

Zubereitung

1. Tomaten abtropfen lassen, fein würfeln. Artischocken vierteln. Käse grob zerbröckeln. Die Garnelen abbrausen und trockentupfen.
2. Teig durchkneten zu vier Kugeln formen. Rund ausrollen (ca. 18 cm) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
3. Die Fladen mit Olivenöl bestreichen. Die Tomatenwürfel darauf verteilen, pfeffern. Den Käse darüber streuen. Mit Artischocken, Garnelen und Oliven belegen und bei 200 Grad etwa **20 Min. backen**.
4. Rucola putzen, abbrausen und zerpflücken und die Pizzas damit garnieren.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Backzeit ca. 20 Minuten

Pizza "Frutti di Mare"

Zutaten für 1 Pizza/4 Personen

150 g tiefgefrorene Venusmuscheln

Salz
Pfeffer
2 Knoblauchzehen
1 Packung (500 g) stückige Tomaten
Edelsüßpaprika
1 El. Limettensaft
1 El. Tomatenketchup
1 Bund Basilikum
1 Portion Pizzateig

250 g Nordsee Krabbenfleisch

150 g kleine Tintenfische

2 El. Olivenöl

Zubereitung

1. Die Venusmuscheln in kochendes Salzwasser geben und 5 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

2. Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken. Tomatenfruchtfleisch, Salz, Pfeffer, Paprika, Limettensaft, Ketchup und Knoblauch verrühren. Basilikumblättchen in Streifen schneiden und in die Tomatensoße rühren. Muscheln

in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen, geschlossene aussortieren.

3. Pizzateig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem ca. 32 cm großen Kreis ausrollen. Pizzaboden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, Tomatensoße gleichmäßig darauf verteilen. Nordseekrabben, Tintenfische und Muscheln mit Schale

auf den Teigboden geben. Pizza mit Öl beträufeln und im vorgeheizten Backofen -

(E-Herd 200 °C/Umluft 175 °C/ Gasherd Stufe 3) [20-25 Minuten backen.](#)

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten.

[Pizza alla Siciliana](#)

Zutaten für 4 Portionen

25 g Hefe

150 ml Wasser, warm

1 Prise Zucker

500 g Mehl

4 EL Olivenöl

500 g Tomaten, frisch, enthäutet, oder evt. aus der Dose

[12 Sardellenfilets](#)

12 Oliven, schwarz, entsteint

Salz

Die Hefe mit dem warmen Wasser und einer Prise Zucker vermischen. So lange verrühren, bis die Hefe aufgelöst ist und dann stehen lassen, bis es beginnt zu schäumen. Das Mehl in eine Schüssel mit etwas Salz sieben und die zuvor vermischte Hefe zusammen mit dem Olivenöl hinzufügen. Mit den Händen vermengen und solange kneten, bis ein elastischer, weicher Teig entsteht.

Teig in einer geölten Schüssel, bedeckt mit einem feuchten Tuch, an einem warmen Ort für 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Ofen auf 230 Grad vorheizen. Teig dünn ausrollen zu einem großen, runden Kreis oder in mehrere individuelle, kleine Kreise.

Backblech gut einölen und den ausgerollten Teig dort auslegen, mit klein gehackten, zuvor enthäuteten Tomaten belegen und mit den Sardellenfilets und Oliven dekorieren. Mit Olivenöl beträufeln und 15-20 Minuten backen, bis die Pizza braun und knusprig ist.

Tipp: Natürlich kann der Teig beliebig mit anderen Zutaten insbesondere Käse belegt werden.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

18.07.05 lorecl

Kommentar von alina1st 21.12.2005 01:10

Hallo!!

Hab die Pizza heute gebacken, allerdings mit anderem Teig ; - ich habe nur 375 g Mehl genommen und dafür wesentlich mehr Wasser- sonst würde ja kein wirklicher Hefeteig rauskommen. bist du sicher dass 150 ml stimmen?

ich habe für den Belag zwei Kugeln Mozzarella dazu , Peperoni mit drauf gelegt und zum Schluss noch geriebenen Parmesan drüber. War super lecker!!!!

Ig Alina

Pizza auf Seemannsart,

Pizza Marinara,

Portion 4

Für den Teig

400 g Mehl

1 TI Salz; gestrichen

20 g Hefe; oder

1 Tüte Trockenhefe

190 ml Wasser; lauwarm

2 EI Olivenöl; kaltgepresstes

Sonnenblumenöl; oder

Maismehl; fürs Blech

Für den Belag

1 kg Tomaten; frische vollreife

Salz

100 g Oliven; schwarz

4 Sardellenfilets

3 EI Kapern; kleine

Pfeffer; schwarz, f a M.

2 TI Oregano; getrockneter

6 EI Olivenöl; kaltgepresst

Den Teig zubereiten wie im Grundrezept beschrieben.

Ofen vorheizen auf 250 Grad. Blech oder Pizza-Formen mit Öl einpinseln oder dünn mit Maismehl bestreuen.

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz stehen lassen, kalt abschrecken und pellen. Halbieren, Stängelansätze herausschneiden. Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach unten auf ein Schneidebrett drücken, so dass Kerne und Flüssigkeit herauslaufen. Tomatenfleisch in kleine Würfel schneiden und salzen.

Oliven entsteinen, große halbieren oder in Ringe schneiden. Die Sardellenfilets in feine Streifen schneiden.

Teig in Blechgröße ausrollen,, auf das Blech legen und rundum einen schmalen Wulst bilden bei runden Portionsblechen Teig entsprechend aufteilen.

Zuerst die Tomatenpaste, dann Oliven, Sardellenstreifen und Kapern auf dem Teig verteilen. Pfeffer und Oregano darüber streuen, Olivenöl gleichmäßig darauf träufeln. [Pizza 20-30 Minuten backen](#), bis die Kruste hellgelb ist.

[Pizza mit Meeresfrüchten](#)

[Pizza ai Frutti di mare,](#)

[Für den Teig](#)

400 g Mehl

1 TL Salz; gestrichen

20 g Hefe; oder

1Tüte Trockenhefe

190 ml Wasser lauwarm

2 El Olivenöl; kaltgepresstes Sonnenblumenöl; oder

Maismehl; fürs Blech

[Für den Belag](#)

50 g Herzmuscheln; vorgegart, ausgelöst oder

250 g Muscheln; roh in Schalen

100 g Schwertfischsteak; oder frischer Lachs

50 g Krabben; gepult

150 g Tintenfisch; geputzt gekauft

850 g Tomaten; gepellt a.d. Dose

Salz
Pfeffer; schwarz f a d M
100 g Schalotten
2 Knoblauchzehen
½ Bd. Petersilie; glatte Sorte
4 El Olivenöl; kaltgepresst

Den Teig zubereiten wie im Grundrezept beschrieben.

[Ofen vorheizen](#) auf 250 Grad. Blech oder Pizza-Formen mit Öl einpinseln oder dünn mit Maismehl bestreuen.

Vorgegarte Muscheln abspülen und im Sieb abtropfen lassen. Von den rohen Muscheln die mit der offenen Schale außertieren und wegwerfen.

Geschlossenen Muscheln waschen und später mit Schale auf der Pizza garen das sieht besonders hübsch aus - oder vorgaren, dazu 1 Liter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, Muscheln hineingeben und 5-8 Minuten sieden, bis alle Schalen geöffnet sind. Muscheln in ein Sieb geben, abkühlen lassen und das Muschelfleisch auslösen.

Schwertfisch in feine Streifen schneiden und in wenig Salzwasser etwa 4 Minuten vorgaren. Krabben abspülen und abtropfen lassen. Tintenfisch ebenfalls in Salzwasser 5 Minuten vorgaren, antropfen lassen und in dünne Ringe schneiden.

Tomaten abtropfen lassen, klein würfeln und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schalotten Schälen und in dünne Ringe schneiden, Knoblauch Schälen und in kleine Stifte schneiden.

Teig fürs große Blech ausrollen oder in zwei Teile teilen und jedes oval ausrollen. Auf ein bzw. zwei Bleche legen.

Tomaten auf dem Teig verteilen. Darauf die Meeresfrüchte geben, dann die Schalotten und den Knoblauch. Petersilie abspülen, Wasser abschüteln und die Blätter fein hacken. Pizza mit Salz, Pfeffer und Petersilie bestreuen, Olivenöl darauf träufeln. [20-25 Minuten backen](#).

[Thunfisch Pizza](#)

Zutaten für 4 Portionen
1/2 Würfel Hefe
300 g Mehl
Salz
5 El Olivenöl

[2 Dosen Thunfisch in Öl \(300 g\)](#)

8 getr. Tomaten in Öl
1 El Kapern

50 g schwarze Oliven
150 g Manchego, Ziegencamembert oder Pecorino
Fett für das Blech

So wird`s gemacht

Hefe mit 125 ml lauwarmem Wasser anrühren, 15 Min. gehen lassen
Mit Mehl, einer Prise Salz und 4 El Öl verkneten, etwa 45 Min.
gehen lassen. Thunfisch abtropfen lassen und grob zerpfücken.
Die Tomaten längs halbieren. Den Ofen auf 220 Grad vorheizen, das
Backblech fetten. Hefeteig nochmals durchkneten, halbieren, zu länglichen
Fladen formen. Mit 1 El Öl bestreichen und 10 Min. vorbacken.
Mit Thunfisch, Tomaten, Kapern und Oliven belegen, Käse darüber
geben. Weitere 15 Min. backen.

Zubereitungszeit etwa 60 Minuten

Backzeit etwa 25 Minuten

Fleisch

Auberginen Pizza

Zutaten für 2 Portionen

1 Auberginen 200 g
Öl

150 g Hackfleisch vom Rind

4 Zweig/e Minze
1 Zehe/n Knoblauch
Salz und Pfeffer
½ Paprikaschoten, rot
½ Paprikaschoten, gelb
100 g Schafskäse, mild
1 Beutel Backmischung, für Pizza-Teig 230 g
½ Dose/n Tomaten, gewürzt, für Pizza

Zubereitung

Aubergine waschen, putzen, quer in Scheiben teilen. In heißem Öl portionsweise braten, auf Küchenpapier abtropfen. Hack in heißem Öl anbraten.

Einige Minzeblätter beiseite legen, übrige hacken. Knoblauch abziehen, durchpressen, mit der gehackten Minze unter das Hack rühren, würzen. Elektro-Ofen auf 200 Grad heizen.

Paprika vierteln, putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Schafskäse zerbröseln.

Pizza-Teig nach Packungsangabe zubereiten. Rund ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Pizzabelag bestreichen. Hack, Auberginen und Paprika darauf verteilen. Mit Schafskäse bestreuen.

Im Backofen bei **200 Grad ca. 20 Minuten backen**. Mit Minzeblättern garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
21.05.02 Supermaus

Kommentar von Tinchen37 09.06.2005 16:44

Uns hat es auch prima geschmeckt, ich hatte keine Paprika, also ohne gemacht, dafür habe ich das Hackfleisch mit einer Zwiebel angebraten und dann auf die Auberginen gegeben und bei 250 Grad gebacken. Ach ich habe selbstgemachten Pizzateig genommen und noch etwas Parmesan drübergegeben.

Vielen Dank für diese tolle Anregung tinchen

Grünkohl Pizza

Zutaten für 4 Portionen

Pizzateig für ein Backblech
1 Dose/n Grünkohl, 800 Gramm
1 große Zwiebeln gehackt
60 g Schweineschmalz

2 Würste Bremer Pinkel

2 Mett - Enden, Kochwürste oder

20 Scheibe/n Cabanossi

5 Körner Piment
5 Körner Pfeffer
2 Zehe/n Knoblauch, in großen Stücken
1 TI Salz
1 Prise Zucker
1 TI Senf
¼ Liter Wasser

Zubereitung

Pizzateig = siehe Pizzateig a. d. Datenbank

Achtung: Den Grünkohl am Vortag zubereiten! Schmeckt besser.

Das Schmalz in einem entsprechend großem Topf heiß werden lassen. Die Zwiebel darin glasig werden lassen. Den Grünkohl dazutun, etwas mit-schmoren und das Wasser angießen. Salz, Pfeffer, Piment und Knoblauch im Mörser zerstoßen und zum Grünkohl geben. Zucker und Senf unterrüh-ren. Die Pinkel und die Mettenden obendrauf legen. Alles bei milder Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Nochmals abschmecken.

Am nächsten Tag den Pizzateig für ein Backblech ausrollen. Den Grünkohl über einem Sieb entwässern. Gleichmäßig auf der Pizza verteilen. Die Pin-kel aufschneiden und darüber streuen. Die Mettenden in dünne Scheiben schneiden und verteilen.

Den Backofen auf 220-230 Grad vorheizen. Die Pizza 20 Minuten backen. Dazu ein kühles Bier. Prost!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
01.08.04 Ricci

Lahmacun, Türkische Pizza

Zutaten für 4 Portionen

500 g Mehl

½ Würfel Hefe

1 EL Salz

Wasser, lauwarmes

300 g Hackfleisch

3 Zwiebeln, fein reiben

3 Tomaten, fein reiben

3 EL Tomatenmark

1 EL Salz

Pfeffer

4 Peperoni, feingeschnitten, frische

Petersilie

Aus den Zutaten für den Hefeteig einen Teig herstellen er muss sich ohr-läppchenweich anfühlen, Teig 1/2 Stunde gehen lassen.

Aus den Zutaten ab Hackfleisch einen Hackfleischteig herstellen, also alles zusammen mengen.

Aus dem Hefeteig formt man mandarinengroße Stücke die jeweils mit ei-nem Nudelholz zu dünnen Suppenteller großen Pizzen ausgerollt werden.

Auf diese wird dann das Gehackte gegeben und bei mittlerer Hitze in einer teflonbeschichteten Pfanne mit Glasdeckel oder in einem Backofen bei 150

Grad gebacken bis die Farbe goldbraun ist. Um die fertige Pizza weich zu halten, wird diese nachher mit einem Tuch bedeckt.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
23.04.04 anja1968

Kommentar von celte 10.12.2005 00:18

Die Zutaten passen schon aber probiert mal halbe- halbe mir Tomaten und Paprikamark, und viel Petersilie ;- .Außerdem gebe ich noch etwas Wasser mit Öl in die Hackfleischmischung rein, damit es lockerer wird, und einfacher zum bestreichen ist. Und in den Hefeteig bei 1 kg Mehl mit ein TL Zucker, und 4 EL Öl. Grüße aus Ruit

Mais Pizza

Von Chris 08.04.2004

1,5 Ltr. Brühe,
1 TL Salz,
1 EL Öl,
325 gr. Maisgrieß - nehme 350 g

Brühe mit Salz und Öl aufkochen, Grieß einrieseln lassen und 10 Min. unter ständigem rühren kochen. Aufs Blech streichen mit Allem belegen was das Herz begehrt.

Bei 200 ° 30 Min. backen

Ich habe Tomaten, Pilze, gek. Schinken, Zwiebeln, Paprika und Käse drauf.

Pizza "Bombay"

Zutaten für 1 Pizza/4 Personen

300 g Hähnchenfilet
2 Ei. Öl
Salz
Pfeffer
Curry
1 Mango
100 ml Currysoße mit frischer Ananas
100 g Mango-Chutney

gemahlene Nelken
1 Portion Pizzateig
1 El. eingelegter grüner Pfeffer
5-7 getrocknete rote Chilischoten

Zubereitung

1. Hähnchenfilet waschen, sorgfältig trockentupfen und in schmale Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin unter häufigem Wenden ca. 4 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzig abschmecken.
2. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Currysoße und Mango-Chutney verrühren und mit Nelkenpulver abschmecken.
3. Pizzateig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem ca. 32 cm großen Kreis ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Curry Mangosoße darauf streichen. Die Pizza mit Mango, Chilis belegen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 °C/ Umluft 175 °C/Gasherd Stufe 3) 20-25 Minuten backen.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten
Arbeitszeit ca. 30 Minuten.

Pizza Suppe

Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebeln
150 g Champignons

150 g Cabanossi

1 Zehe/n Knoblauch
1 El Öl
1 Dose Tomaten 850 ml
250 ml Gemüsebrühe Instant
1 El Pizzagewürz, italienisch
1 Prise Zucker
100 g Lauchzwiebeln
25 g Peperoni, rot und grün
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel in Spalten schneiden. Champignons und Cabanossi in Scheiben schneiden. Knoblauch durch eine Presse drücken, Öl erhitzen, anbraten.

Zwiebel und Knoblauch im heißen Bratfett andünsten. Cabanossi zufügen. Kurz mit anbraten.

Tomaten in der Dose zerkleinern, Champignons damit ablöschen und Brühe zufügen. Mit Pizzagewürz, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Lauchzwiebeln und Peperoni in Ringe schneiden. Champignons, Peperoni und Lauchzwiebelringe ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit in die Suppe geben. Suppe nochmals abschmecken.

Brennwert p. P.: 260

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

15.03.05 Cat1

Pizza Teig

Der perfekte Pizza Teig

Wer keine Backmischung nehmen möchte, kann den Teig auch selbst zubereiten

Für 2 Pizzen (a ca. 22 cm) oder ein Blech

300 g Mehl,
1/2 Würfel (21 g) zerbröckelte, frische Hefe,
ca. 1/2 TI Salz,
1 EI Olivenöl und
150 ml lauwarmes Wasser

zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Dann nochmals durchkneten und ausrollen.

Italienischer Pizza Hefeteig

Zutaten für 1 Portionen
500 g Mehl
1 TI Salz
20 g Hefe, frisch
190 ml Wasser, lauwarm
2 EI Olivenöl

Zubereitung

Das Mehl in eine große Schüssel sieben und Salz darauf streuen. Eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit 7 El Wasser verrühren. Etwas Mehl darüber streuen. Zugedeckt an einem warmen Platz 15 Minuten gehen lassen, bis sich an der Oberfläche Risse zeigen. Den Hefeansatz, das restliche Wasser und eventuell Olivenöl zu einem Teig durcharbeiten. Etwa 10 Minuten kräftig weiterkneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt an einem warmen Platz erneut 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Nach eigenem Wunsch weiterverarbeiten. Bei 190°C ca. 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
14.06.05 Dragonfly-Lady

Pizza Boden

Zutaten

450 g Roggenvollkornmehl
180 g Maismehl
1 Würfel (42 g) Hefe
2 gestrichenes Teelöffel Salz
100 g Butter oder Margarine
Mehl zum Ausrollen
Fett fürs Blech

Zubereitung

Roggenvollkornmehl mit dem Maismehl in einer Rührschüssel vermischen. Mehl, Hefe, Salz, Fett sowie 500 ml lauwarmes Wasser mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem blasigen Teig durcharbeiten. Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen ungefähr verdoppelt hat.

Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und auf einem gefetteten Blech ausrollen. Teigländer am Blech etwas hochziehen.

Pizza Grundteig I

Zutaten für 4 Portionen

500 g Mehl
40 g Hefe
8 EL Olivenöl
Salz

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in 50 ml Wasser zerbröseln, in die Mulde gießen, mit Mehl bestäuben, zugedeckt 15 min. stehen lassen.

125 ml Wasser mit Salz und Öl zugeben und in einen geschmeidigen Teig verarbeiten.

Zugedeckt an einem warmen Ort 60 min. gehen lassen am besten im Backofen, den man vorher auf 50°C vorgeheizt hat / HINWEIS: bei erreichten 50°C den Backofen wieder ausstellen.

Brennwert p. P.: 940

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

26.04.04 Freggel

Pizza Grundteig II

Für 8 Stücke:

250 g Mehl

1 Tüte 7 g Trockenhefe

1 TL getrocknete italienische Kräuter

0,5 TL Salz

5 EL Öl

Mehl, Hefe, Kräuter und Salz mischen.

Öl und 125 ml lauwarmes Wasser zufügen.

Mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten.

30 min gehen lassen.

Mit den Händen durchkneten.

30 min gehen lassen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund 28 cm Durchmesser ausrollen.

In gefettete PIZZA - FORM legen.

Pizza richtig backen

Machen Sie wie die Profis die belegten Pizzas nur in den vorgeheizten Ofen schieben.

Damit der Teig schön knusprig wird, braucht er Unterhitze! Darum Pizzas immer auf der unteren Schiene backen.

Die Pizza ist gar wenn man auf den Teigrand klopft und es dabei leicht hohl klingt.
Mini Nr. 14/03

Pizza Teig III

ausreichend für 1 Backblech

Zutaten für 1 Portionen

375 g Mehl

1 Pck. Hefe Trockenhefe

1 Prise Salz, max. 1/2 TL

3 EL Olivenöl

200 ml Wasser, lauwarmes

Oregano, nach Geschmack

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Teig kneten, 45 Min. zugedeckt gehen lassen, ausgerollt auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einer Gabel einstechen und nach Belieben belegen. Die Pizza bei 225° auf der mittleren Schiene ca. 25 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 min

23.07.05 elke4

Kommentar von jonielady 24.07.2005 09:08

Funktioniert auch hervorragend mit Roggenmehl, wenn man es etwas "gesundheitsbewusster" haben möchte.

Ich kenne es auch noch mit einer Prise Zucker und frischer Hefe, die man zusammen in dem lauwarmen Wasser auflöst.

Gruß, Jonie

Pizza Teig IV

(ergibt zwei rechteckige Kuchenbleche)

Zutaten

1 Würfel Hefe,

100 ml Wasser,

1 kg Weißmehl (Typ 405) oder Vollkornmehl,

20 g Salz,

200 ml Olivenöl,
400 ml Wasser

Zubereitung

Hefe in 100 ml Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen. Die aufgelöste Hefe hineingeben, mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren. 15 Minuten stehen lassen. Salz dazumischen.

Mit dem Backhorn oder dem Kochlöffel bei portionsweise abwechselnder Zugabe von 200 ml Olivenöl und 400 ml Wasser zu einem Teig verarbeiten. Diesen zuerst in der Schüssel, bis alles Mehl hineingearbeitet ist, dann von Hand auf einer trockenen Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. 5 Minuten durchkneten. Zu einer Kugel formen. In die Schüssel zurückgeben. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Den Teig durchkneten, zu einer Kugel formen. Diese in zwei gleich große Stücke teilen. Jedes Stück nochmals durchkneten. Ein Stück ergibt den Belag für ein rechteckiges Kuchenblech. Auswallen, mit den Händen auseinander drücken. Der Teig ist sehr elastisch. Am Rand etwas hochziehen. Mit einer Gabel einstechen.

Pizza Teigbrötchen

Zutaten für 6 Portionen

1 kg Mehl

1 Würfel Hefe

2 El Zucker

600 ml Wasser

4 El Olivenöl

1 El Salz

Kräuter, gemischte Salbei, Oregano, Thymian

1 Zehe/n Knoblauch

Meersalz, grobes

Olivenöl, zum Beträufeln

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Darin die Hefe bröseln, mit Zucker und etwas lauwarmem Wasser ca. 100 ml vermengen und mit Mehl bestäuben, ca. 15 min gehen lassen.

Öl, Salz und nach und nach 1/2 l Wasser dazugeben, verkneten und zuge- deckt gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Noch mal durchkneten und wieder gehen lassen dieser Gang ist nicht zwingend er- forderlich, macht die Brötchen aber besonders locker.

Teig in gleich große Teile teilen, zu Kugeln formen, etwas flach drücken und mit fein gehackten Kräutern, Knobi und Meersalz bestreuen. Mit Öl beträufeln und noch etwas gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 25 min backen.

Die Brötchen eignen sich mit Aioli hervorragend als Vorspeise oder als Snack zum Wein bzw. Bier. Sie lassen sich auch gut einfrieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

30.10.05 Suse70

Pizzaboden dünn und knusprig

Pizzateig für zwei Blech

Zutaten für 6 Portionen

500 g Mehl

275 ml Wasser, lauwarmes

1 Würfel Hefe

4 EL Öl

1 Prise Salz

Zubereitung

Am besten wird der Teig in der Küchenmaschine mit dem Knethaken. Mehl in die Schüssel geben. Eine Mulde bilden. Die Hefe hineinkrümeln. Das lauwarme Wasser dazugeben. Mit einer Gabel die Hefe verrühren, so dass auch etwas Mehl untergehoben wird. Die Prise Salz und das Öl hinzugeben. Mit dem Knethaken nun alles zusammen gut verkneten ca. 8 min.

Den Teig nicht gehen lassen, sondern gleich verarbeiten. Halbieren und dünn ausrollen --> ergibt zwei Blech Pizza. Dann nach Belieben belegen. Die Pizza im gut vorgeheizten Ofen bei 280 Grad backen bis der Käse verschmilzt und leicht braun wird.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

31.03.04 skyworrier

Würziges Pizza Fladenbrot

Zutaten für 1 Portionen

200 ml Wasser, lauwarm

10 g Hefe, frisch oder

½ Tüte/n Hefe Trockenhefe

Salz

250 g Mehl

2 EL Öl

Mehl, für das Blech

1 TI Oregano

1 Tl Thymian
1 Tl Rosmarin
2 Tl Salz, grobes

Zubereitung

Das Wasser in eine Schüssel geben und mit der Hefe und 1 Tl Salz verrühren. Das Mehl dazugeben und verkneten bis er sich selbständig vom Schüsselrand löst.

Den Teig an einem warmen Ort abgedeckt 40 Minuten gehen lassen.

Ein Backblech mit 1 El Öl fetten und etwas Mehl drauf streuen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Den aufgegangenen Hefeteig noch einmal durchkneten, aus der Schüssel nehmen und auf dem Blech mit den Händen zu einem Fladen formen.

Den Fladen mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit dem restlichen Öl einpinseln. Die Kräuter darüber streuen und leicht eindrücken. Das grobe Salz darüber verteilen und den Fladen nochmals abgedeckt 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Fladen im Backofen 20 Minuten backen, dann auf 160°C zurückschalten und nochmals 10 Minuten weiterbacken.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

28.10.05 Bezwinger

Soßen

Lecker Pizzasauce

Zutaten für 8 Portionen

125 ml Olivenöl

500 g Zwiebeln, fein gewürfelt

2 Zehe/n Knoblauch, fein püriert

1 Dose Tomaten, geschält Abtropfgewicht 425 g

1.5 EL Oregano, trocken

50 g Tomatenmark

½ EL Zucker

3 Blätter Basilikum

viel Salz und Pfeffer

Zubereitung

In einer Pfanne Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Tomaten zerdrücken und alles in die Pfanne geben. Evt. guten Wein zugeben. 30 Minuten garen lassen.

Danach das Tomatenmark und den Zucker bei ruhiger Hand in die Soße mixen. Evt. noch mal ein Glas Wein dazu und 15 Minuten garen. Danach mit Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

Die Pizzableche mit Olivenöl einreiben.

Vorschläge für den Belag:

Tomate/Mozzarella keine Fleischtomaten, weil die die ganze Pizza durchwässern, 3 dünne Scheiben Tomate, 4 dicke Scheiben Mozzarella, 2 Blättchen Basilikum

zusätzlich Seranoschinken; den Schinken erst dünn auf die Pizza legen, wenn sie schon fertig ist

Frutti di Mare oder Hühnchen kurz angebraten

Thunfisch mit roten Zwiebeln

Hälfte Peperoni mit Schafskäse/Hälfte Pomodori

Salami und Schinken

Die Pizza ca. 10 Minuten bei 225°C unten im Backofen keine Umluft backen, bis der Käse goldbraun ist.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

21.10.05 chriskle

Tomatensauce

Zutaten für 4 Portionen

4 EL Olivenöl

1 Chilischoten, getrocknete

1 Zehe/n Knoblauch

1 gr. Dose/n Tomaten

Salz

Zubereitung

In dem Olivenöl die gepressten Knoblauchzehen geben und andünsten. Die Tomaten und die zerbröselten Chilischotenzugeben und großzügig salzen.

Je nach späterer Verwendung als Pizzasauce oder aber für Pasta mit oder ohne Deckel langsam vor sich hin köcheln lassen ca. 60 Minuten oder länger. Die Tomaten zwischendurch mit der Gabel zerdrücken.

Man kann natürlich auch noch großzügig frisches Basilikum zugeben oder zusammen mit dem Knoblauch noch 4-5 Sardellenfilets und 1 EL gehackte Kapern.

Die Sauce schmeckt gut zu Pasta und auf der Pizza. Gut macht sich auch in dünne Scheiben geschnitten und in Olivenöl gebratenes Roastbeef darin.

Wird die Sauce für die Pizza verwendet, reicht sie für 2 Bleche.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

19.07.04 Kochkaren

Kommentar von matyli 28.09.2004 07:44

Ich mache Tomatensauce immer mit frischen Tomaten, die ich kurz überbrühe, abschäle und würfelig schneide. Das ganze ein bisschen köcheln und Tomatenmark dazu, dann wird es sehr lecker. Außerdem gebe ich oft auch frisches Basilikum dazu.

Wenn man gleich mehr macht und das ganze in Dosen portioniert und einfriert, hat man immer Tomatensauce zur Stelle.

Tomatensoße für Pizza I

Zutaten für 1 Portionen

250 ml Öl Olivenöl

1 kg Zwiebeln, gehackt

4 Zehe/n Knoblauch, kleingeschnitten

1 kg große Tomaten

3 EL Oregano

100 g Tomatenmark

1 EL Zucker

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Tomaten grob zerdrücken, mit dem Saft in den Topf geben, aufkochen, dann bei milder Hitze 1 Stunde garen, gelegentlich umrühren. Mit Oregano, Tomatenmark, Zucker, Salz und Pfeffer herzhaft würzen.

Diese Soße ist bei uns immer im Gefrierschrank auf Vorrat.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

26.11.01 bbbirgit3

Kommentar von Leilah 10.04.2002 00:36

Ich nehme nur 50 ml Olivenöl, eine große Dose Tomaten mit Saft und verrühre alles miteinander ohne es auch noch vorher zu kochen. Schmeckt super.

Tomatensoße für Pizza II

Soßenmenge bequem für 2-3 Bleche

Zutaten für 1 Portionen

- 1 Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Zehe/n Knoblauch, gepresst oder gehackt
- 2 El Olivenöl
- 2 El Tomatenmark
- 1 Dose/n Tomaten, 800 ml oder entsprechende Menge frische Tomaten
- Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer
- Oregano
- Basilikum, fein gehackt

Zubereitung

Zunächst eine Zwiebel abziehen und fein würfeln. Mit dem Knoblauch in Olivenöl vorsichtig anbraten, etwas Tomatenmark hinzufügen und mit den Tomaten auffüllen und aufkochen lassen. Platte runterschalten und das ganze ca. 30 Min. dicklich einkochen lassen. Mit Kräutern und Gewürzen nach Geschmack würzen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
23.07.05 elke4

Tomatenbelag für Pizza, Pizzaiola Sauce

Pizzaiola Sauce

Zutaten

- 1 kg Tomaten,
- 2 El Olivenöl,
- 1 Zwiebel (fein gehackt),
- 1 Knoblauchzehe (gepresst),
- Salz,
- Pfeffer

Zubereitung

Tomaten in kochendes Wasser legen. Topf beiseite stellen. Die Tomaten mit der Schaumkelle herausheben. Schälen, in Schnitze schneiden. Olivenöl rauchheiß werden lassen. Zwiebel im Öl glasig dünsten (nicht bräunen!). Knoblauch beifügen und mitdünsten. Die Tomaten beigegeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 30 Minuten köcheln lassen. Je nach Wassergehalt der Tomaten auch länger. Der Saft soll eindämpfen (also keinen Deckel auf den Topf legen), damit eine sämige Sauce entsteht. Abkühlen lassen.

Vegetarisch

Pizza Brot mit Schalotten und Rosmarin

Zutaten für 2 Portionen

250 g Mehl

125 ml Wasser, handwarm

½ Würfel Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe

1 Msp. Zucker

2 El Olivenöl

1 Tl Salz

2 Tl Rosmarin, getrocknet

3 m.-große Schalotten, am besten die länglichen

1 Tl Olivenöl, zum Bestreichen

Fett für die Form

Zubereitung

Zuerst die Hefe im Wasser mit dem Zucker verrühren. Dann 10 min ruhen lassen. In einer Schüssel das Hefewasser mit dem Mehl vermischen, das Olivenöl und das Salz untermischen. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 45 min gehen lassen.

Den Teig in einer gefetteten Springform 26-28 cm ausrollen. Man kann mit diesem Teig fast jede Pizza machen. Für größere Mengen einfach die Zutaten vervielfachen.

Nochmals zugedeckt 15 min ruhen lassen. Jetzt den Teigfladen mit Olivenöl einstreichen, die Schalotten schneiden und die Kringle darauf verteilen, Rosmarin darauf streichen und dann in den Ofen **15 min** bei ca. 200°C, nicht vorgeheizt.

Zubereitungszeit: ca. 20 min

19.01.05 cure

Pizza Teig

(ergibt zwei rechteckige Kuchenbleche)

Zutaten

1 Würfel Hefe,
100 ml Wasser,
1 kg Weißmehl (Typ 405) oder Vollkornmehl,
20 g Salz,
200 ml Olivenöl,
400 ml Wasser

Zubereitung

Hefe in 100 ml Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen. Die aufgelöste Hefe hineingeben, mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren. 15 Minuten stehen lassen. Salz dazumischen.

Mit dem Backhorn oder dem Kochlöffel bei portionsweise abwechselnder Zugabe von 200 ml Olivenöl und 400 ml Wasser zu einem Teig verarbeiten. Diesen zuerst in der Schüssel, bis alles Mehl hineingearbeitet ist, dann von Hand auf einer trockenen Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. 5 Minuten durchkneten. Zu einer Kugel formen. In die Schüssel zurückgeben. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Den Teig durchkneten, zu einer Kugel formen. Diese in zwei gleich große Stücke teilen. Jedes Stück nochmals durchkneten. Ein Stück ergibt den Belag für ein rechteckiges Kuchenblech. Auswallen, mit den Händen auseinander drücken. Der Teig ist sehr elastisch. Am Rand etwas hochziehen. Mit einer Gabel einstechen.

Für Focaccia mit Olivenöl und Salz bestreuen.

Für Pizza mit nachstehender Pizzaiola Sauce bestreichen und mit gewünschtem Belag (Artischocken, Knoblauch, grüne und schwarze Oliven, Mozzarella Stückchen, Pilze, Kapern etc.) belegen. Mit schwarzem Pfeffer und Oregano, dem klassischen Pizza-Gewürz, bestreuen. Sofort in dem auf 250 Grad vorgeheizten Backofen backen, sonst wird der Teig pappig!

Mais Pizza

Von Chris 08.04.2004

1,5 Ltr. Brühe,
1 TL Salz,

1 EL Öl,
325 gr. Maisgrieß - nehme 350 g

Brühe mit Salz und Öl aufkochen, Grieß einrieseln lassen und 10 Min. unter ständigem rühren kochen. Aufs Blech streichen mit Allem belegen was das Herz begehrt.

Bei 200 ° 30 Min. backen

Pizza Greco

Zutaten für 1 Pizza/4 Personen

6 Tomaten
125 g Schafskäse
1 kleine Aubergine
Salz
2 El. Olivenöl
1 Portion Pizzateig
Pfeffer
Edelsüßpaprika
6 französische Chili-Paprika (25 g; aus dem Glas)
125 g schwarze Oliven
Salbei

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Käse würfeln. Aubergine putzen, ebenfalls in Scheiben schneiden und mit etwas Salz bestreuen.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Auberginenscheiben darin von jeder Seite ca. 1 Minute bei mittlerer Hitze braten. Herausnehmen und zur Seite legen.
3. Pizzateig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem ca. 32 cm großen Kreis ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Tomatenscheiben belegen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Pizza mit Auberginenscheiben, Käse, Chili-Paprika und Oliven belegen. Die Pizza im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 °C/Umluft 175 °C/Gas Stufe 3) 20-25 Minuten backen. Salbeiblättchen ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit auf die Pizza streuen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde.
Arbeitszeit ca. 35 Minuten.

Mit freundlichen Grüßen

Hans