

FreeStyle Pizza zubereitet auf dem großen Ofenzauberer von Pampered Chef®



Pizza gebacken auf dem Ofenzauberer, hier siehst du noch den Streufix, Teigroller, Silikonhandschuhe und den kleinen Wender von Pampered Chef®

Zutaten für 2 Pizzas:

500 g Weizenmehl Type 550

1 Packung Trockenhefe oder ½ frischen Hefewürfel

2 TL Salz

1 Prise Zucker

40 g Olivenöl

290 g Wasser

Zubereitung Teig:

Hefe und Wasser in den Thermomix® geben und **2 Minuten/37°C/Stufe 2** auflösen.

Restliche Zutaten hinzugeben und **5 Minuten/Teigknetstufe** kneten.

Teig nun in der großen Nixe 1 Stunde ruhen lassen.

Zutaten Belag für 2 Pizzas:

130 g Bergkäse

140 g Emmentaler

1 Knoblauchzehe

1 rote Zwiebel

1 Dose Pasta Sauce Classico (400g)

40 g Tomatenmark

1 TL Salz

2 TL Pizzagewürz

1 TL Paprika Rosenscharf

1 TL Chili Würzer

1 Dose Mais (300g Doseninhalt)

Salami Scheiben

Zubereitung Belag:

Bergkäse und Emmentaler Käse mit der groben Microplane® Reibe reiben und zur Seite stellen.

Zwiebel in dünne Scheiben schneiden oder mit dem kleinen Küchenhobel ganz schnell in dünne Scheiben hobeln.

Pasta Sauce, Knoblauchzehe und Gewürze in den Thermomix® geben.

10 Sekunden/Stufe 5 mixen.

Nach dem Ruhen des Teiges teilst du deinen Teigling in zwei Teile und rollst den Teig mit dem Teigroller von Pampered Chef® auf den leicht gefetteten Ofenzauberer aus.

Gebe nun die Hälfte der Pizzasauce auf den Teigling sowie die Hälfte vom abgetropften Mais, die Hälfte der geschnittenen Zwiebel drauf und nun verteilst auch die Hälfte des Bergkäses und Emmentaler auf der Pizza. Obenauf legst du die Salamischeiben.

Dein Backofen ist auf **230°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach/25-30 Minuten** backen. Bleibe dabei auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

Die Pizza ist dann fertig, wenn der Pizzaboden von unten kross und knusprig ist. Das testest du mit dem kleinen Servierheber – wenn es klackt, wenn du von unten dran tippst, dann ist die Pizza fertig.

Mit der zweiten Pizza verfährt du genauso.

Wenn du einen dicken Teigboden liebst (so wie wir), dann kannst du aus diesen Zutaten auch nur 1 Pizza machen – der Teig ist dann schön dick und auf der Pizza ist richtig viel Belag ❤️

Viel Spaß beim Nachmachen und guten Appetit.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®