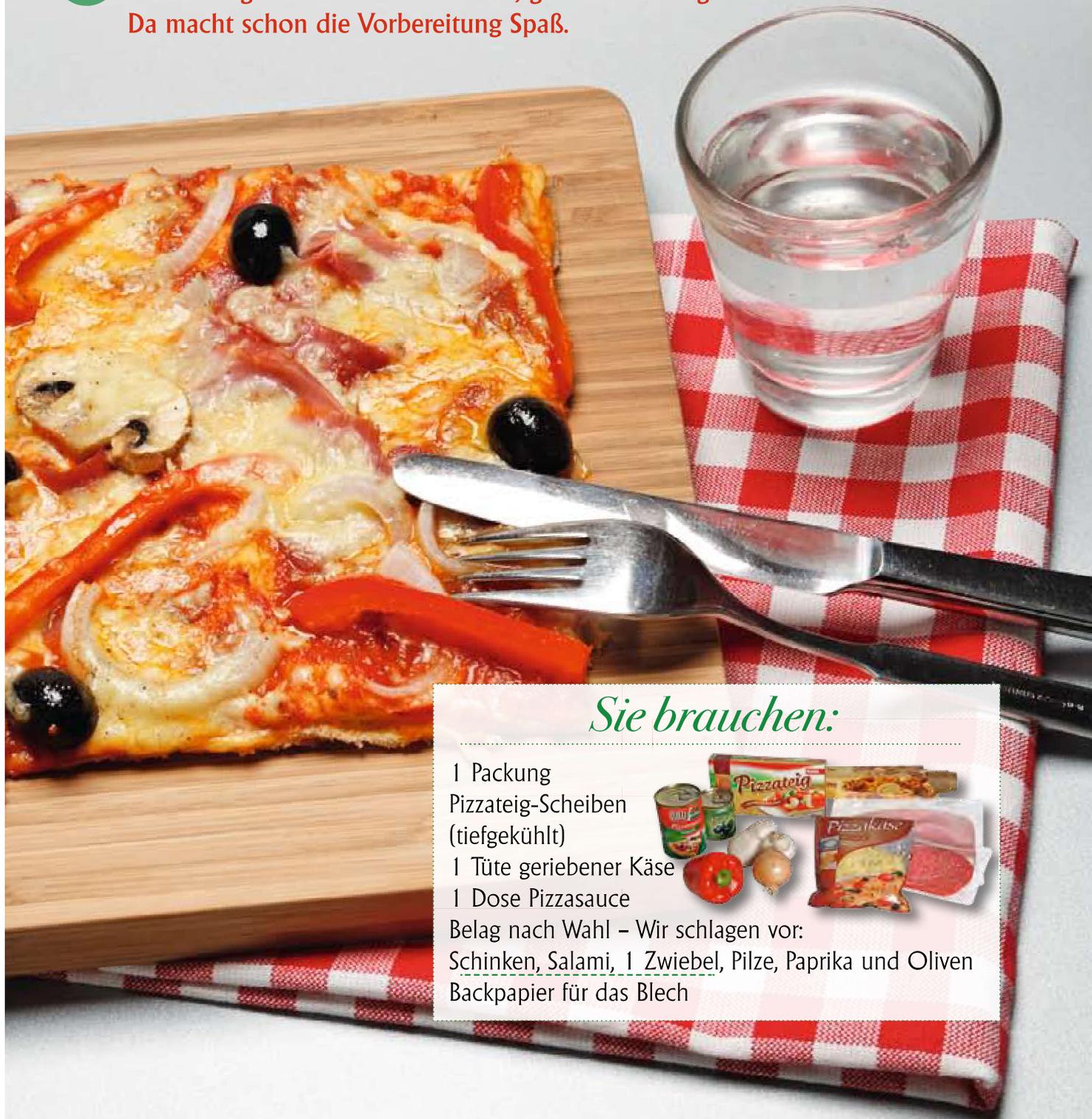


Selbst gemacht:
Pizza Fantasia

Tiefkühlpizza-Pizza geht schnell. Unsere Pizza Fantasia ist auch ganz einfach, aber gesünder. Lassen Sie Ihre Fantasie spielen und belegen Ihre Pizza mit allem, was Ihnen gut schmeckt!

! Verabreden Sie sich mit Freunden zum Pizzabacken: Jeder belegt sein Pizza-Stück selbst, ganz wie er mag. Da macht schon die Vorbereitung Spaß.



Sie brauchen:

- 1 Packung Pizzateig-Scheiben (tiefgekühlt)
- 1 Tüte geriebener Käse
- 1 Dose Pizzasauce
- Belag nach Wahl – Wir schlagen vor: Schinken, Salami, 1 Zwiebel, Pilze, Paprika und Oliven
- Backpapier für das Blech



45

braucht etwas Zeit



gehaltvoller

Pizza Fantasia – selbst gemacht!



225°

1 Ofen auf 225 Grad vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen



7 Die äußere Haut der Zwiebel abziehen



10

2 Pizzateig auslegen (2 Scheiben reichen für ein Backblech), 10 Minuten antauen lassen



8 Pilze mit trockenem Küchenkrepp säubern, dann die Stempel abschneiden



3 Teig ausrollen



9 Zwiebel und Pilze klein schneiden, Paprika waschen und in Streifen schneiden



10

4 Teig auf das Backblech legen, weitere 10 Minuten stehen lassen



10 Mit allen Zutaten belegen – wer es mag, mit schwarzen Oliven verzieren



5 Pizzasauce auf dem Teig verteilen



11 Mit Käse bestreuen, salzen, pfeffern und in den Ofen schieben (mittlere Schiene)



6 Schinken und Salami klein schneiden



8

12 Nach etwa 8 Minuten Backzeit aus dem Ofen holen, in Stücke schneiden – fertig!