

## Menü

Pizza  
Gemischter Salat

### Pizza

#### Germteig

300 g Pizzamehl  
¼ TI Zucker  
½ TI Salz  
2 El Olivenöl  
¼ Würfel Germ od.  
½ Pkg. Trockengerme  
Ca. 200 ml Wasser, lauwarm

#### Pizza Funghi:

200 g Schinken  
100 g Champignon, frisch  
od. 1 kl. Dose Champignons

#### Pizza Thunfisch:

1 Dose Thunfisch  
2 El Oliven  
1 Zwiebel, in Ringe  
geschnitten

#### Tomatensauce

250 g Tomaten, passiert  
1 TI Oregano  
1 El Basilikum, fein gehackt  
2 Pr. Zucker  
¼ TI Salz

#### Pizza Salami:

100 g Salami  
3-4 Stk. Pfefferoni

#### Pizza Schafkäse:

200 g Blattspinat  
100 g Schafkäse

#### Zum Belegen

300 g Käse, gerieben  
(Mozzarella, Gauda,  
Bergkäse – nach Vorlieben)

#### Pizza Hawaii:

200 g Schinken  
1 kl. Dose gewürfelte  
Ananas

#### Außerdem:

Gorgonzola, Speck, Kapern,  
Oliven, gedünstetes Gemüse  
usw.

### Zubereitung

#### Germteig:

1. Mehl und alle trockenen Zutaten in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben
2. Frischen Germ in eine kleine Schüssel bröseln, etwas lauwarmes Wasser zugeben und mit einem kleinen Schneebesen glattrühren
3. Unter ständigem Rühren (anfänglich niedrige Stufe) Öl, 2/3 des Wassers und Germ zum Mehl gießen
4. Wenn notwendig noch etwas Wasser zugeben und einen glatten, weichen Germteig herstellen
5. Fertigen Germteig mit Mehl bestäuben und mit einem Geschirrtuch zudecken
6. Schüssel in das Wasserbad stellen und Germteig so lange gehen lassen, bis dieser die doppelte Größe erreicht hat (ca. 35 bis 40 Minuten)

#### Tomatensauce:

1. Basilikum fein hacken
2. Alle Zutaten der Tomatensauce in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glattrühren, gut abschmecken

#### Vorbereitung Belag:

1. Käse reiben
2. Zutaten, nach Wahl, vorbereiten

#### Hinweis

Der Germteig kann von Hand, mit der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer zubereitet werden.

#### Dampfgarer zu Hause?

In diesem Fall den Germteig bei Gärstufe, 35°C für 45 Minuten gehen lassen

### **Pizza fertigstellen:**

1. 1 Backblech mit Backtrennpapier belegen
2. Backrohr vorheizen, 200°C, HL oder Pizzastufe
3. 1 Suppenschöpfer, 1 Teigkarte, Mehl und Teigwalker vorbereiten
4. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben
5. Germteig ca. 1 cm dick ausrollen und auf das vorbereitete Blech legen
6. Tomatensauce auf dem Pizzateig verteilen
7. Beliebig belegen
8. Zum Schluss Käse darüber streuen
9. Pizza in das Backrohr schieben und ca. 20 Minuten knusprig backen
10. Pizza mit einem Pizzarad in rechteckige Stücke schneiden

#### **Warum kommt der Käse zum Schluss?**

Damit Schinken, Salami oder Gemüse nicht austrocknet oder zu dunkel wird, kommt der Käse zum Schluss.

## **Gemischten Salat mit Balsamico-Dressing**

### **Salat**

- 1 kl. Dose Mais
- 1 kl. Dose Kidneybohnen
- 3 Karotten
- ¼ Chinakohlsalat

### **Marinade:**

- 4 El Balsamicoessig
- 4 El Olivenöl
- 2 El Wasser
- ½ Tl Senf
- ½ Tl Zucker (od. 1 Tl Honig)
- ½ Tl Kräutersalz

### **Zubereitung**

#### **Salat vorbereiten:**

1. Mais und Bohnen öffnen, in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abbrausen und in eine Salatschüssel geben
2. Karotten waschen, trocknen, schälen, grob raffeln und in die Schüssel geben
3. Chinakohl in feine Streifen schneiden, waschen, trockenschleudern und in die Schüssel geben

#### **Marinade herstellen:**

1. Alle Zutaten der Marinade in ein verschließbares Gefäß geben
2. Marinade gut durchschütteln, abschmecken und über den Salat gießen
3. Salat mit Salatbesteck vermischen