

# PIZZA&ICH

**FRISCH - KNUSPRIG - UND HEISS**  
**BESSER GEHT ES NICHT MEHR !**

**SIE MÖGEN IHRE PIZZA FRISCH BELEGT UND GEBACKEN - WIE  
BEIM GUTEN ITALIENER AUS DEM STEINBACKOFEN – UND  
DAS NOCH BEI IHNEN ZU HAUSE?**



**KEIN PROBLEM !**



**SIE KÖNNEN DAS MIT IHRER PIZZA&ICH - BACKPLATTE**



Wir haben nachstehend die Erfahrungen von unseren Kunden, als auch unsere Erfahrungen gesammelt und geben diese als Information an Sie weiter.

## ***PIZZA FÜR JEDEN GESCHMACK:***

---

Allgemeine Information	Seite 1
Pizzabacken auf dem Pizzastein	Seite 3
Der Teig	Seite 5
Die Focaccia	Seite 6
Der Pizzabelag	Seite 6
Die Pizzaiola	Seite 7
Pizzavariationen	Seite 8
Pizza Margherita	Seite 8
Pizza Vier- Jahreszeiten	Seite 9
Pizza Marinara	Seite 9
Pizza Quatro Formaggi	Seite 9
Pizza Martina	Seite 10
Pizza mit Schinken	Seite 10
Pizza mit Champignons	Seite 11
Pizza Calzone	Seite 11
Getränketipp	Seite 12
Reinigung der Pizza & Backplatte	Seite 12
Weitere Pizzarezepte	nach Seite 12

### ***Pizza - für jeden Geschmack***

Es gibt Leute, die sagen, wenn man sie einlädt: „Aber bitte keine Umstände, eine Pizza genügt.“ Wenn das jemand zu mir sagt, dann erkläre ich meist: „Pizza? So viel Arbeit wollte ich mir eigentlich nicht machen.“

Dass Pizza inzwischen nur noch als Fertigware aus dem Tiefkühlregal gesehen wird, finden wir von Stonecrystal- Art richtig schade. Denn wir lieben Pizza und halten sie für eine der größten Erfindungen der Kochkunst. Aber natürlich meinen wir nicht das Ding aus der Tiefkühlkostfabrik! Eine richtige Pizza muss ganz dünn sein, einen unglaublich knusprigen Boden haben, der Belag muss brodeln, der Käse kochen, der Schinken glühen: **Dann gehört sie zu den Besten auf der Welt!**

Was lernen wir daraus? Ein bisschen Mühe muss man sich schon geben. Zunächst also den Teig selbst machen. Das ist nicht weiter schwierig.

#### **Wichtig ist allerdings:**

Ein **gutes Mehl** sollte verwendet werden - ein Anteil von gröber ausgemahlenem Mehl darin gibt dem Teig mehr Kraft! - und echte Bierhefe, die ihn richtig gehen lässt, den Geschmack verstärkt und die Knusprigkeit erhöht.

Es genügen nicht einfach **Tomaten** aus der Packung oder aus der Dose als Belag. Man kann sie freilich ohne Weiteres verwenden, sollte aber unbedingt

zuvor eine Soße daraus kochen.

Für eine gute Pizza ist der richtige Käse unerlässlich: „**Mozzarella di Bufala**“ muss es sein, also Mozzarella aus Büffelmilch. Nur dieser Käse hat den nötigen Geschmack und bekommt die richtige Konsistenz. Kuhmilchmozzarella wird zäh und ist obendrein fast geschmacklos.

Man braucht gar nicht viel davon - deshalb schneidet man die Käsekugeln ruhig in kleine Würfel, sie zergehen in der Ofenhitze auf der Pizza und verbinden sich mit der Soße. Nur so entsteht der charakteristische Geschmack.

Den Geschmack unterstützt außerdem eine großzügige Prise **Oregano**, das typische Pizzagewürz, mit dem alles bestreut wird. Salz und Pfeffer nicht vergessen.

Das Allerwichtigste zum Schluss: Bevor die Pizza in den Ofen kommt, wird alles großzügig mit erstklassigem **Olivenöl** beträufelt! Das Öl ist wichtig, weil es auch an der Oberfläche für ordentlich Hitze sorgt. Fehlt dieses Öl, gerät die Pizza leicht langweilig und zu trocken.

Danach **sofort in den Ofen** damit, auf keinen Fall den belegten Teigfladen auch nur einen Moment stehen lassen, sonst weicht er durch und wird matschig.

Und schließlich ist **die richtige Hitze** entscheidend. Dann kann man bereits nach zwei Minuten die knusprige Pizza herausholen. Deshalb braucht man zum perfekten Pizzabacken einen Stein.

## Pizzabacken auf dem Pizzastein - Pizza&Ich

Die das noch nicht wissen fragen: „Ein Pizzastein, was ist das? So etwas habe ich nicht“, Sie aber, haben ja eine PIZZA&ICH Backplatte. Wir behaupten, dass man ohne einen solchen Stein gar keine richtige Pizza backen kann. Es handelt sich um eine spezielle Platte aus Schamotte, die an der Oberfläche vor dem Brennen nachbehandelt wurde.

Die so entstandene Oberfläche fördert entscheidend den Backvorgang, so dass der Pizzaboden wirklich rasch knusprig wird. Die Maße der Backplatte sind so berücksichtigt, dass rundum ein schmaler Rand frei bleibt, damit Luft zirkulieren kann.

Sollte der Boden Ihres Backofens eben sein, also keine Rillen aufweisen, müssen Sie diesen Stein auf einen Rost legen, sonst entsteht ein Hitzestau, den der Backofen übel nehmen könnte.

Ansonsten können Sie den Stein einfach auf den Boden legen. Den Backofen etwa eine ½ Stunde auf volle Hitze vorheizen. Wenn Sie können, schalten Sie auf „Intensiv“ oder auf „Unterhitze“. Auf einem derart vorgeheizten Stein klappt das mit der Pizza - vielleicht nicht in einer, aber garantiert in zwei, höchstens drei Minuten.

Falls Sie diese Energie schmerzt, ist es klug, gleich eine doppelte Menge Teig vorzubereiten und anschließend im ausgeschalteten Ofen in der nachlassenden Hitze noch Brot oder Kuchen zu backen.

Dieser Stein gibt noch sehr lange genügend Hitze dafür ab - auch für einen Braten - der, nachdem er auf dem Herd im Bräter bei höchster Heizstufe angebraten wurde, im ausgeschalteten Ofen auf dem Stein langsam gar ziehen (oder schmoren) kann.

## **Die Transportschaufel und anderes Werkzeug**

Eine Schaufel – oder Pizzaschieber ist unerlässlich, um die rohe Pizza mitsamt Belag von der Arbeitsplatte in den Ofen zu befördern

Für rechteckige Pizzen oder Pizzabrote oder ähnliche, haben wir den sogenannten Teigschieber beigegeben. Auch der Teigschieber hat eine abgeschrägte Vorderkante.

Nützlich für den Hobbypizzabäcker ist außerdem der Pizzaschneider - ein Gerät, das aussieht wie ein großes Teigrädchen und mit dem man die Pizza in mundgerechte Stücke schneiden kann.

Nach Belieben in Rauten, in Streifen oder Tortenstück - so kann man sie aus der Hand verspeisen. Mit diesem Rad lässt sich der knusprige Fladen erheblich besser und akkurater teilen als mit jedem Messer, weil es auch unbeeindruckt den weichen Belag durchdringt.

Diesen Pizzaschneider können Sie ohne weiteres bei uns nachbestellen.





## Der Teig

Es ist ein Hefeteig, und zwar meist ganz einfach aus dem üblichen Haushaltsmehl der Type 405.

Gern mischt man auch ein etwas gröber ausgemahlenes Mehl unter, Type 550 oder 1050 - wie für einen Brotteig eben. Und eigentlich ist ein Pizzateig ja nichts anderes. Auf italienische Art wird er jedoch nicht nur mit Salz gewürzt, sondern auch mit einem guten Schuss Olivenöl.

Was die Hefe angeht, so stellt man mit Erstaunen fest, dass man in Italien erheblich weniger davon verwendet, als unsere deutschen Rezepte das normalerweise angeben. Für 1 Kilogramm Teig genügt ein halber Würfel. Und wenn man einen Brotbäcker fragt, dann bestätigt er gern: Je weniger Hefe man verwendet, desto geschmackvoller ist der Teig, denn Hefe frisst Aroma, nimmt dem Mehl also seinen typischen Geschmack. Und zum Gehen bringt den Teig auch eine kleine Menge Hefe - er ist ja nicht schwer: Die Hefepilze müssen sich nicht durch Fett und andere mächtige Dinge hindurcharbeiten.

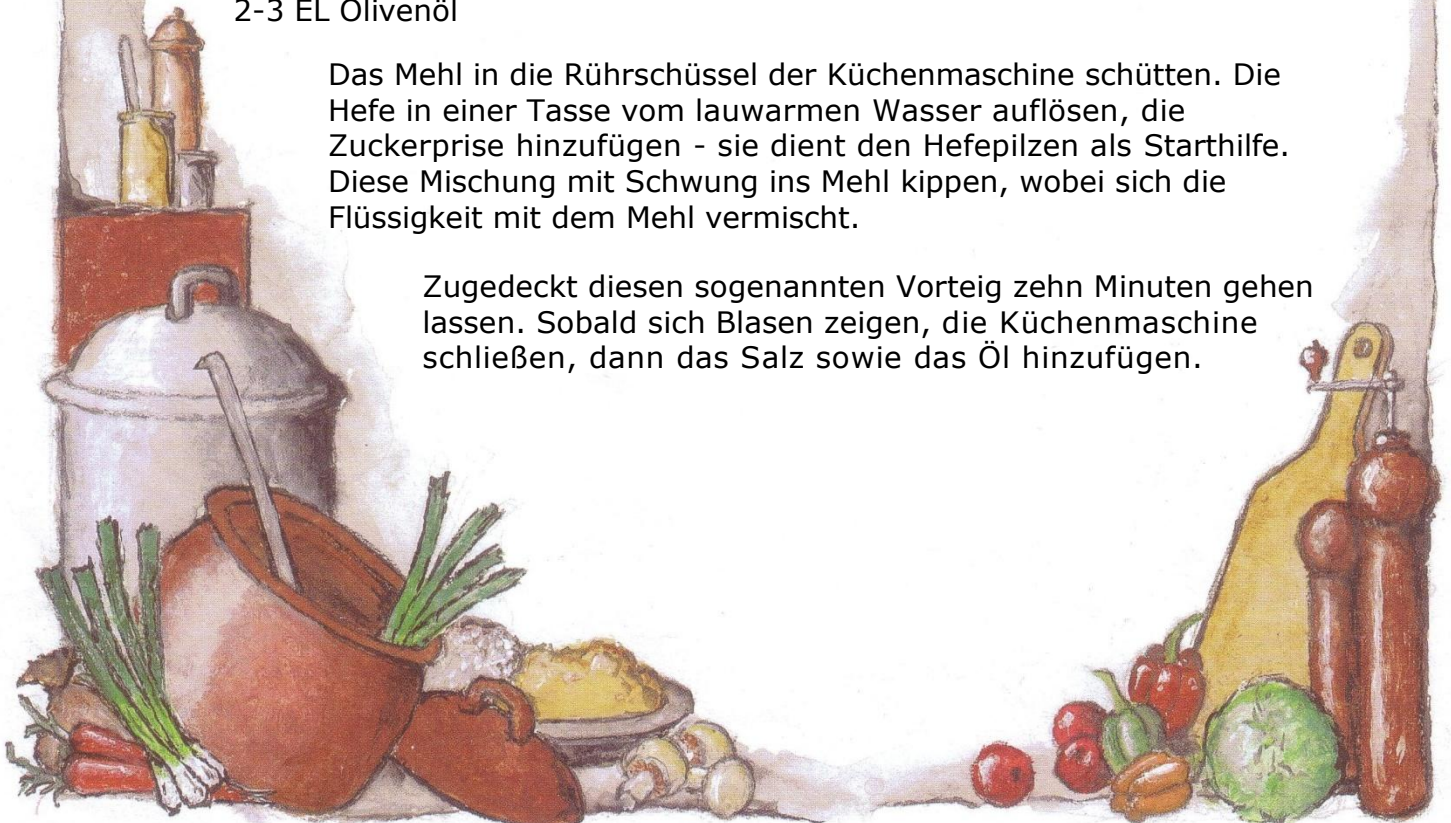
Wir haben festgestellt, dass frische Bierhefe nicht nur immer besser schmeckt, sondern auch besser wirkt, also kraftvolleren Schub gibt als Trockenhefe: Der Teig wird lockerer, das Brot (oder welches Backwerk auch immer) krumiger und bekommt schönere Poren.

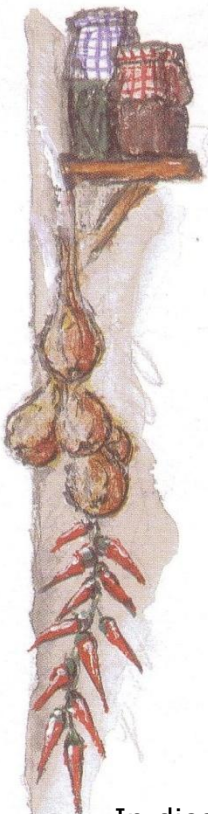
### Zutaten für sechs Personen:

1 kg Weizenmehl (Type 405, halb 405 und 550 oder eine Mischung aus einem Drittel 1050 und 405)  
20 g Hefe ( $\frac{1}{2}$  Würfel)  
750 ml lauwarmes Wasser (circa)  
1 Prise Zucker  
1 TL Salz (gehäuft)  
2-3 EL Olivenöl

Das Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine schütten. Die Hefe in einer Tasse vom lauwarmen Wasser auflösen, die Zuckerprise hinzufügen - sie dient den Hefepilzen als Starthilfe. Diese Mischung mit Schwung ins Mehl kippen, wobei sich die Flüssigkeit mit dem Mehl vermischt.

Zugedeckt diesen sogenannten Vorteig zehn Minuten gehen lassen. Sobald sich Blasen zeigen, die Küchenmaschine schließen, dann das Salz sowie das Öl hinzufügen.





Die Maschine einschalten und auf mittlerer Geschwindigkeit arbeiten lassen, dabei langsam - in gleichmäßigem Strahl - das restliche warme Wasser hinzufügen. Nur so viel, bis ein weicher Teig entstanden ist, der sich glatt vom Schüsselrand löst.

Den Teig aus der Rührschüssel heben, mit bemehlten Händen anfassen und in eine große, mit Mehl ausgestreute Schüssel umbetten. Unter einem Tuch an einem warmen Ort zwei Stunden gehen lassen.

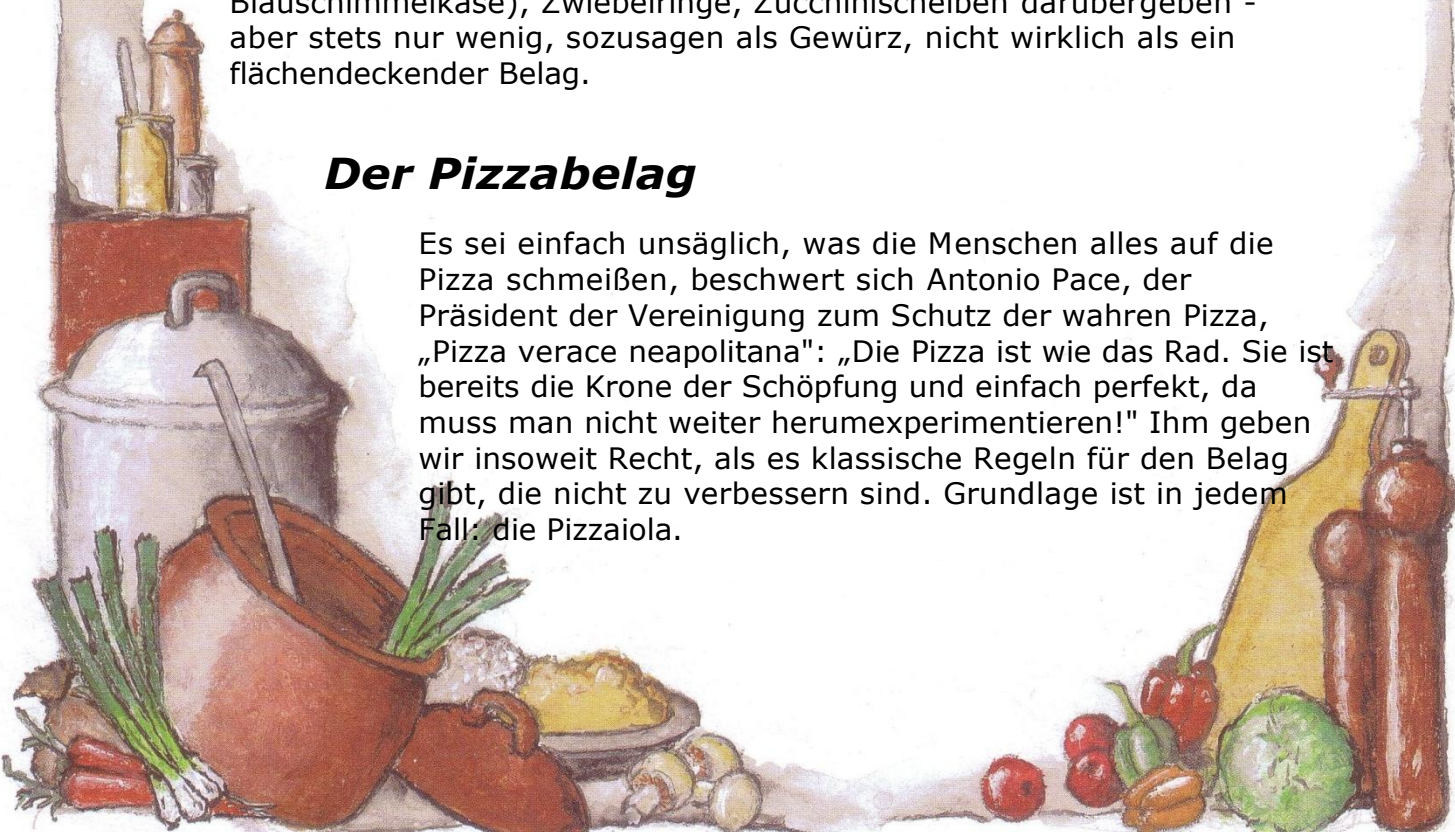
## **Die Focaccia**

Dies ist, wenn man so will, die Urform der Pizza, nämlich völlig ohne Belag - so simpel wie großartig. Hierfür wird einfach ein Hefeteigfladen zwei Finger dick ausgerollt, dann drückt man mit den Fingern Dellen hinein.

In diesen Vertiefungen kann sich das Olivenöl sammeln, mit dem der Fladen begossen wird. Es wird nur noch mit grobem Meersalz gewürzt, eventuell auch mit ein paar frischen Rosmarinnadeln, und der Fladen schließlich hellbraun gebacken, bis das Öl in seinen Vertiefungen brodelt. Ein herrlich knuspriger Leckerbissen - zum Glas Wein, aber auch einfach statt Brot.

Natürlich kann man diese spartanische Form der Focaccia ebenfalls verfeinern und anreichern. Vor allem in Ligurien hat man eine Vielzahl von Belägen entwickelt, die sich jedoch von der Pizza immer deutlich unterscheiden, weil keine Tomatensoße als Basis verwendet wird. Man kann also Anchovis, Salami- oder Schinkenstückchen auf der Oberfläche verteilen und Käse (halbfesten, Schnittkäse oder sogar Blauschimmelkäse), Zwiebelringe, Zucchini-scheiben darübergerben - aber stets nur wenig, sozusagen als Gewürz, nicht wirklich als ein flächendeckender Belag.

## **Der Pizzabelag**



Es sei einfach unsäglich, was die Menschen alles auf die Pizza schmeißen, beschwert sich Antonio Pace, der Präsident der Vereinigung zum Schutz der wahren Pizza, „Pizza verace neapolitana“: „Die Pizza ist wie das Rad. Sie ist bereits die Krone der Schöpfung und einfach perfekt, da muss man nicht weiter herumexperimentieren!“ Ihm geben wir insoweit Recht, als es klassische Regeln für den Belag gibt, die nicht zu verbessern sind. Grundlage ist in jedem Fall: die Pizzaiola.



## Die Pizzaiola

Das ist jener berühmte Tomatensugo, der auch jede Pasta adelt und den man immer im Vorrat haben kann: eingefroren oder im Glas sterilisiert. Und den man in großen Mengen zubereiten sollte - wenn beispielsweise in der Tomatensaison die Früchte massenhaft in bester Qualität und zu günstigem Preis zu haben sind.

### Zutaten für sechs Personen:

1 kleine Zwiebel  
2-4 Knoblauchzehen  
2-3 EL Olivenöl  
1 große Dose geschälte Tomaten oder gehacktes  
Tomatenfleisch 1-2 EL Tomatenkonzentrat  
(Tomatenmark)  
1 kleines Glas Rotwein (0,1 l)  
1 Rosmarinzweig  
3-4 Petersilienstängel  
1 kleine Chilischote (nach Geschmack)  
1 TL getrockneter Oregano  
Salz  
Pfeffer

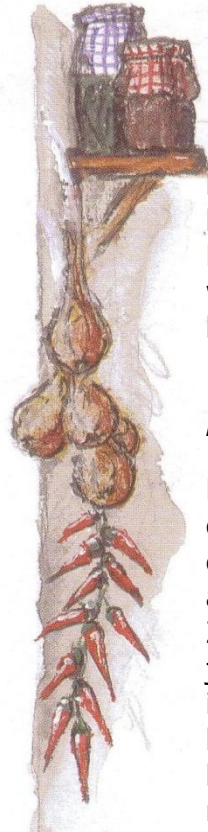
Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und im heißen Öl in einem flachen, weiten Topf oder in einer tiefen Pfanne andünsten, jedoch keine Farbe annehmen lassen.

Die Tomaten mitsamt ihrem Saft hinzufügen, das Tomatenmark unterrühren, mit Rotwein auffüllen.

Rosmarin, Petersilienzweige, Chili und Oregano hinzugeben. Salzen und pfeffern. Diese Soße nunmehr ohne Deckel auf ganz kleinem Feuer leise mindestens eine halbe Stunde, ruhig auch eine Stunde und länger köcheln lassen. Immer wieder mit einem Schuss Rotwein ablöschen, aber mit nicht mehr als einem kleinen Gläschen. Weil anschließend viel Flüssigkeit verdampft, immer wieder einen Schuss Wasser angießen und umrühren.

Die Soße sollte zum Schluss sehr dick, fast wie eine weiche, streichfähige Paste sein und aromatisch duften.

**Wichtig:** Diese Tomatensoße muss möglichst dünn, aber gleichmäßig aufgetragen werden. Verteilt man sie zu dünn, schmeckt die Pizza langweilig, ist sie zu dick, ertrinkt der Boden unter der Menge und wird matschig. Und rundum stets einen halbfingerschmalen Rand frei



lassen - dort, wo der Teig unbestrichen bleibt, geht er in der Ofenhitze hoch und bildet einen appetitlichen Rand, der den Belag vor dem Herunterlaufen bewahrt und außerdem schön knusprig wird. Es ist also wichtig, dass dieser Rand immer sehr schmal gehalten ist, denn ein zu breiter Rand ist kein Vergnügen.

### **Pizzavariationen**

Es passen alle Zutaten auf eine Pizza, die in ihrem Charakter in die Region gehören - also nach Italien, genauer nach Neapel, woher die Urpizza eigentlich stammt. Und alles, was starke Ofenhitze verträgt. Man kann also von A wie Anchovis bis Z wie Zucchini die Palette der italienischen Zutaten ausnutzen. Zutaten wie Lachs, Kaviar oder Ananasscheiben haben jedoch nichts darauf zu suchen - sie sind nicht einmal originell, weil sie in der Hitze des Pizzaofens kaputt gehen. Und wer frische Kräuter darauf haben möchte, zum Beispiel Rucola, muss sie entweder unter hitzebeständigen Zutaten verstecken oder zum Schluss, das heißt, nachdem die Pizza den Ofen verlassen hat, darüberstreuen. So einfach ist das!

Am berühmtesten ist der Klassiker unter den Pizzen - die Pizza Margherita.

### **Pizza Margherita**

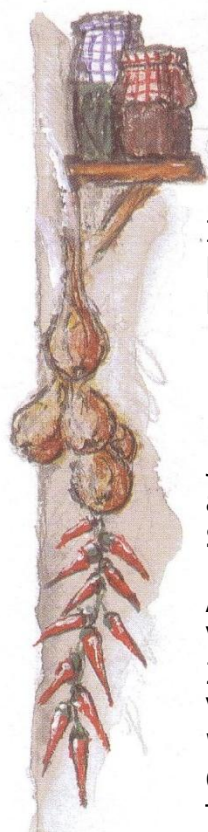
Sie wurde Ende des letzten Jahrhunderts vom Pizzabäcker Raffaele Esposito für Königin Margherita aus der Taufe gehoben, die damals im Schloss Capodimonte in Neapel Ferien machte. Ganz viel grünes Basilikum, weißer Mozzarellakäse und rote Tomaten lassen die Pizza in den Landesfarben leuchten, wobei das Basilikum entweder erst auf dem Teller darüberteilt wird oder vor dem Backen unter Mozzarella versteckt und so vor zu viel Hitze geschützt wird.

#### **Zutaten für sechs bis acht Personen:**

1 Portion Pizzateig  
1 Portion Pizzaiola  
200g Mozzarella  
Salz  
Pfeffer  
Oregano  
Olivenöl  
Basilikum







Den Teig in Portionen teilen und jeweils dünn auswellen. Mit Tomatensoße (Pizzaiola) bestreichen. Mozzarella würfeln und jeweils auf der Oberfläche verteilen, alles salzen, pfeffern, mit Oregano bestreuen. Zum Schluss mit Olivenöl beträufeln.

In den Ofen schieben und je nach Hitze etwa zwei Minuten backen, bis der Boden knusprig und schön gebräunt ist und der Belag brodelt. Die heiße Pizza großzügig mit zerzupftem Basilikum bestreuen.

### **Vier-Jahreszeiten-Pizza**

Jedes Viertel der Pizza wird verschieden belegt, und zwar farblich aufeinander abgestimmt: ganz nach Jahreszeit mit dem, was gerade Saison hat.


Aber zunächst die ganze Fläche mit Pizzaiola bestreichen und dann ein Viertel zum Beispiel mit ein paar Champignons belegen, die in Butter mit Zwiebeln angedünstet wurden. Das zweite Viertel mit Scheibchen von Salsicce, den kleinen, luftgetrockneten Würsten. Das dritte Viertel mit Mozzarella und frisch gekochten oder in Öl eingelegten Artischockenherzen. Das letzte Viertel schließlich mit Thunfisch und/oder Sardellen.

Man kann natürlich seine Fantasie spielen lassen und mit dem belegen, was der Kühlschrank gerade bietet: grüne oder schwarze Oliven, Kleckse von Olivenpaste, Schinkenfleckerl, Salamischeiben, Würfel von getrockneten (und natürlich eingeweichten) Tomaten etc. Wichtig ist, dass die Viertel deutlich voneinander getrennt sind, sonst wird es eine Pizza Capricciosa, also eine Pizza mit allem, was der jeweiligen Laune entspricht.

### **Pizza Marinara**

Auch eines der klassischen, extrem einfachen Rezepte: Die Pizzen formen, mit Pizzaiola bestreichen, mit Knoblauchscheibchen bedecken, dazwischen reichlich Sardellenfilets verteilen, mit viel grob gemahlenem, schwarzem Pfeffer würzen, kein Salz hinzufügen (Anchovis sind salzig genug), aber reichlich Olivenöl darüberträufeln — knusprig backen. Zum Schluss frische Kräuter darüberstreuen, zum Beispiel Rucola oder glatte Petersilie.

### **Pizza quattro formaggi**



Wie bei den anderen Rezepten ist auch hier die Basis die wohlgewürzte Pizzaiola. Man kann Oliven darauf verteilen, auch Schinkenflecke oder Salamischeibchen. Und als Käse auf jedes Viertel eine andere Sorte geben: Gorgonzola, jungen Ziegenkäse, Mozzarella und Parmesan — Letzterer natürlich frisch gerieben. Wie immer Oregano, Pfeffer, und vor allem das Olivenöl nicht vergessen!



## ***Pizza Martina***

### **Zutaten für sechs bis acht Personen:**

- 1 Portion Pizzateig
- 1 Portion Pizzaiola
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 4 EL Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Pinienkerne
- 75 g luftgetrockneter Speck in hauchdünnen Scheiben
- 200 g Mozzarella
- 1 Bund glatte Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- 2-3 EL winzige Kapern

Teig wie beschrieben zubereiten, ausrollen und auf Bleche breiten. Jeweils mit Pizzaiola bestreichen.

Aubergine und Zucchini in knapp 1 Zentimeter kleine Würfel schneiden, die Zwiebel fein würfeln. In zwei Löffeln Öl in einer beschichteten Pfanne langsam kross und braun braten. Erst wenn sie fast gar und schön dunkel sind, die gewürfelten Knoblauchzehen sowie die Pinienkerne dazwischen streuen.

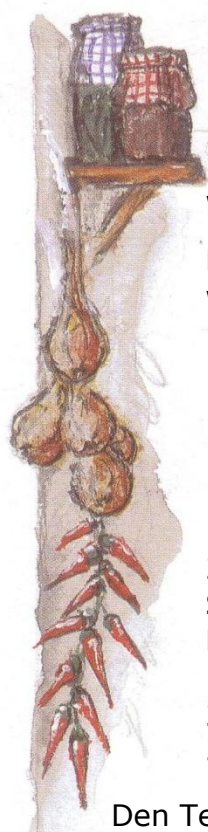
Auf den Pizzaböden verteilen, ebenso den in feine Streifen geschnittenen Speck, den gewürfelten Mozzarellakäse und die in Streifen geschnittene Petersilie. Salzen, pfeffern und mit dem restlichen Öl beträufeln. Backen. Erst danach die Kapern darübergerben.



## ***Pizza mit Schinken***

### **Zutaten für sechs bis acht Personen:**

- 1 Portion Pizzateig
- 1 Portion Pizzaiola
- 150 g gekochter Schinken (in dünnen Scheiben)
- 100 g schwarze Oliven
- 250 g Mozzarella
- Salz
- Pfeffer
- Oregano
- Olivenöl zum Beträufeln



Den Teig zubereiten, ausrollen und - wie beschrieben - auf Blechen ausbreiten. Jeweils dick mit Pizzaiola bestreichen.

Den Schinken in Stücke reißen, Oliven entsteinen, Mozzarella würfeln. Gleichmäßig auf den Pizzaböden verteilen.

Mit Salz, Pfeffer und zwischen den Händen zerriebenem Oregano würzen und mit Olivenöl beträufeln. Backen.

### ***Pizza mit Champignons***

#### **Zutaten für sechs bis acht Personen:**

1 Portion Pizzateig 1 Portion Pizzaiola 100 g Salami in dünnen Scheiben  
200 g Champignons Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer  
1 Hand eingelegte Peperoncini  
2 Frühlingszwiebeln 150 g Mozzarella  
3 EL Olivenöl

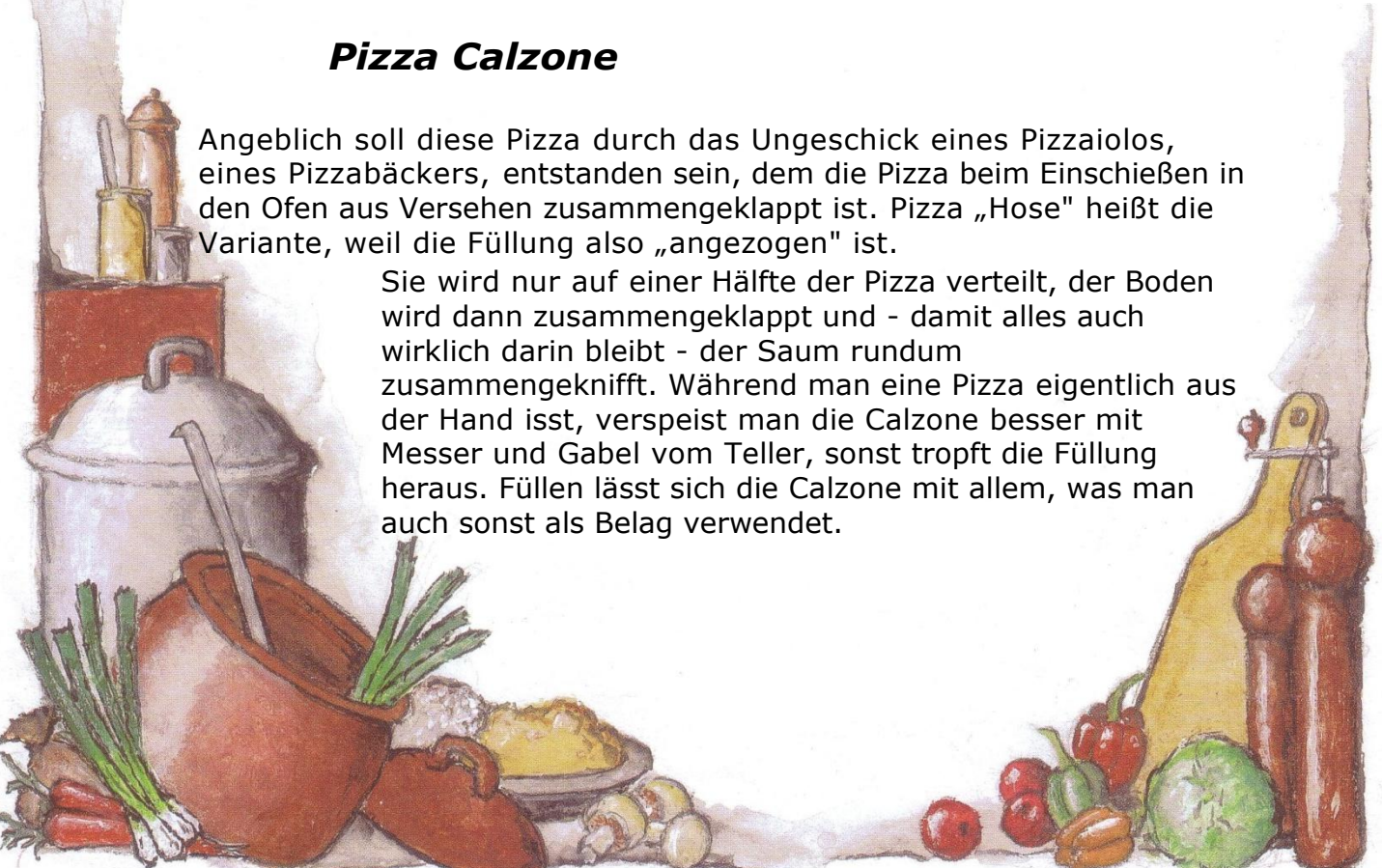
Den Teig wie beschrieben zubereiten und ausrollen. Mit Pizzaiola bestreichen. Die Salami zerzupfen und darauf verteilen.

Champignons waschen, in dünne Scheiben hobeln, in Zitronensaft wenden und auf den Teigböden anordnen. Salzen und pfeffern.

Die Peperoncini je nach Größe ganz lassen oder längs halbieren. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Den Käse würfeln.


Alles auf den Pizzen verteilen, zum Schluss Olivenöl darüber träufeln und Backen.

### ***Pizza Calzone***



Angeblich soll diese Pizza durch das Ungeschick eines Pizzaiolos, eines Pizzabäckers, entstanden sein, dem die Pizza beim Einschließen in den Ofen aus Versehen zusammengeklappt ist. Pizza „Hose“ heißt die Variante, weil die Füllung also „angezogen“ ist.

Sie wird nur auf einer Hälfte der Pizza verteilt, der Boden wird dann zusammengeklappt und - damit alles auch wirklich darin bleibt - der Saum rundum zusammengekniffen. Während man eine Pizza eigentlich aus der Hand isst, verspeist man die Calzone besser mit Messer und Gabel vom Teller, sonst tropft die Füllung heraus. Füllen lässt sich die Calzone mit allem, was man auch sonst als Belag verwendet.



Den Teig in Portionen teilen und zu runden Fladen dünn ausrollen. Wie immer mit Pizzaiola bestreichen, nur zur Hälfte mit der Füllung belegen: Knoblauch, Anchovis, geröstete Pinienkerne, Pilze, Auberginen oder Zucchini - in diesem Fall sogar ruhig roh, allerdings auf keinen Fall zu grob gewürfelt, sonst werden sie nicht gar. Auch empfehlenswert: Mozzarella, Gorgonzola oder sogar Frischkäse. Gut passen in die Füllung zudem Kapern und/oder Oliven.

Jeweils auf einer Hälfte der Teigfladen verteilen, mit Olivenöl beträufeln, die leere Hälfte darüberklappen und rundum gut zusammenkniffen. Im heißen Ofen etwa drei Minuten backen, bis der Teig schön aufgebläht und gebräunt ist und knusprig aussieht.

### **Getränketipp**

Im Allgemeinen trinkt man in Italien zur Pizza einen leichten Rotwein, keine edlen Tropfen. Das kann ein Landwein oder ein einfacher Chianti sein, auf keinen Fall eine Riserva. Besteht der Belag aus Fisch, bietet sich ein ebenso einfacher Weißwein (vielleicht ein Frascati oder Orvieto oder auch „Falerio“ für die Pizza Marinara) an - was wir empfehlen, obwohl die Italiener auch in diesem Fall gerne Rotwein zur Pizza trinken. Wenn sie nicht sogar ein kühles Bier vorziehen - ein Vorschlag, dem sehr viele Genießer- mit einem zartbitteren deutschen Pils sehr gerne Folge leistet.

### **Und zum Schluss: Die Reinigung der PIZZA&ICH Backplatte**

#### **Achtung:**

Die Platte ist nach dem Aufheizen sehr heiß und diese Hitze wird über einen längeren Zeitraum gehalten !!!!

Die Platte sollte vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

Nach Gebrauch die Platte – wenn überhaupt, nur mit einem sauberen, leicht angefeuchteten Tuch oder Bürste reinigen.

Die Platte darf nicht in die Geschirrspülmaschine !  
Auf keinen Fall Reinigungsmittel verwenden, da diese in das Material eindringen und daher den Geschmack des Backgutes beeinträchtigen.

Gutes Gelingen viel Spass und Freude beim Pizzabacken.

## Spargel - Pizza

### Zutaten für 1 Portionen:

400 g Pizzateig, selbst zubereitet  
1 Zehe/n Knoblauch  
2 EL Olivenöl  
125 g Ajvar, scharf oder mild, aus dem Glas  
500 g Spargel, grün  
150 g Tomate(n), klein  
150 g Ziegenfrischkäse  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung:

Pizzateig mit Mehl bestäuben, so dass der Teig nicht zu feucht ist, dann rund oder eckig auslegen. Ajvar, Öl und Knoblauch mischen und auf dem Teig verstreichen. Den Spargel waschen und die holzigen Enden abbrechen und auf dem Teig verteilen. Tomaten in Scheiben schneiden und zwischen den Spargel legen. Den Ziegenfrischkäse zerbröseln und über alles geben, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze auf die vorgeheizte Pizza & Backplatte - bei 250 °C , legen und ca. 20 Minuten knusprig backen. Guten Appetit!



**Arbeitszeit:** 25 Min.