



Natur & Welt
entdecken

Bella Italia! Eine Pizza ganz einfach selber backen!

Von Frau Zuccarello und Frau Ehmann

Pizza schmeckt **soooo** lecker. Hier kannst du selber deine Lieblings Pizza backen und genießen.

Materialliste

Du benötigst:

- einen Backofen
- ein Backblech
- Pizzateig: du kannst ihn fertig kaufen: 1 Rolle
oder
- Pizzateig: du kannst ihn selber machen und dafür brauchst du:
 - 2x Schüssel, 1x Küchenwaage,
 - Zutaten für dein Teig:
 - 500g Mehl
 - 1 Packung Trockenhefe
 - 200 ml lauwarme Milch
 - 80g Butter
 - 1 Ei
 - ½ TL (Teelöffel) Zucker
 - 1 TL Salz
- Belag
 - Tomatensoße
 - Nach Herzenslust: Paprika, Salami, Schinken, Käse, Ananas...

Anleitung

Zubereitung für den selbstgemachten Teig:

1. Die Butter in der lauwarmen (sehr wichtig!!!!, bitte nicht heiß) Milch zum Schmelzen bringen.
2. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde bilden, Ei und Milch-Butter hinzugeben, an den Rand Salz und Zucker verteilen.
3. Alles zusammen mischen (bis man einen weichen, aber nicht mehr klebrigen Teig hat), evtl. noch Mehl oder Milch hinzufügen.
4. Dann alles gut durchkneten und auf dem gefetteten Backblech ausrollen.

Belag:

1. zuerst die Tomatensoße schön verteilen
2. Jetzt nach Herzenslust belegen mit Paprika, Salami, Schinken, Käse (Emmentaler, Mozzarella), Ananas, Champignons...
3. Schiebe die Pizza für ca. 20 Minuten in den Backofen bis der Käse auf der Pizza goldbraun ist.
4. Wenn die Pizza fertig ist, kannst du sie mit Rucola Salat oder Basilikumblätter verzieren oder wenn du magst mit einer pikanten Chilisoße.

Solange die Pizza im Ofen ist, hast du vielleicht noch Zeit unser Italienquiz unter der Anleitung zu lösen?



Viel Erfolg und lass es dir schmecken!!!!!!

Quizz: Italien



- Wie heißt die Hauptstadt Italiens?

.....

- Woran erinnert die Form von Italien auf der Landkarte?

.....

- Ist der Turm in Pisa schief?

.....

- Warum ist Venedig besonders?

.....