

WYSŁANE PRZEZ
bafrog

ON
18.01.2012

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Pfannenpizza



Dieser Artikel beschreibt wie eine Pfannenpizza zubereitet wird. Diese Pizza ist besonders geiignet zum backen über dem Lagerfeuer .

Zutaten

Für den Teig:

- 500g Mehl
- 1 Packung Trockenhefe
- Prise Salz
- 150ml Wasser

Für den Belag:

- 50g Scheibenkäse
- Salami (4-5 Scheiben)
- Tomaten
- Gewürze (z.B. Oregano, Salz, Paprika)

zusätzlich: Margarine oder Öl

Zubereitung

Den Teig 6-8 Stunden vorher zubereiten. Dazu die Zutaten zusammen kneten und an warmen Ort gehen lassen.

Grosse Pfanne übers Feuer setzen und 1cm-dicke, handtellergroße (Durchmesser ca. 10cm) Fladen formen. Falls der Teig noch zu klebrig ist Mehl zugeben. Fladen in mit Öl oder Margarine eingefettete Pfanne geben, Deckel drauf setzen und von der einen Seite anbraten. Danach Fladen umdrehen und Salami, Paprika und Tomaten neben den Fladen legen (Zutaten werden so aufgewärmt) und alles anbraten (bei geschlossenem Deckel). Zuletzt den Fladen mit dem aufgewärmten Belag belegen, mit Gewürzen würzen und zerrissenen Scheibenkäse darauf legen. Deckel noch ein letztes Mal schliessen, damit der Käse schmilzt.

Bildnachweis

- Titelbild: (C) Peter Smola / pixelio.de

Weitere Informationen

Kategorie
Technologie und Aktivitäten im Freien

Tagi
Rezept

Liczba uczestników
1–20

Biblia
Diese Information fehlt.

Czas trwania
Bis zu 1 Stunde

Materiał
Eine Menge Arbeit

Pobieranie plików
Brak pobierania plików

KI Generierter Inhalt
Zawartość
Kategorie
Tagi
Liczba uczestników
Biblia
Czas trwania
Materiał

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/de/wiki/art/pfannenpizza