

Pizzabacken mit dem Rössel



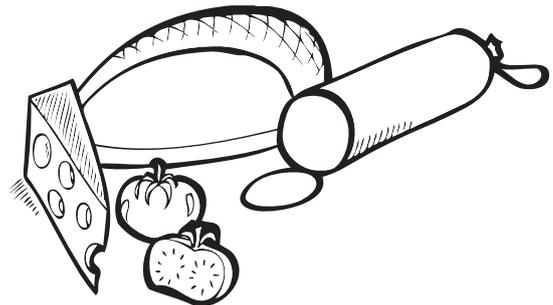
Es war einmal ... zu Ferienbeginn. Da bekam die kleine Fritzi wieder einmal Besuch von ihrem vierbeinigen Freund, dem Rössel.

Die Eltern waren ausgegangen und Fritzi sah zum Fenster hinaus. Oh wie freute sie sich, als sie das Rössel sah! Schnell kam es gelaufen und Fritzi fragte das Zaubertier gleich, ob sie denn wieder etwas zusammen backen würden.

Das Rössel wieherte fröhlich und hatte für Fritzi etwas mitgebracht. Eine Packung Pizzamehl! Ui, da ahnte Fritzi schon, was die beiden diesmal leckeres in der Küche zaubern würden. Und damit der Pizzateig besonders gut gelingen würde, verwendeten die beiden eine eigene Mehlsorte dafür!

Gemeinsam bereiteten sie nun den Pizzateig zu und formten kleine runde Mini-Pizzen daraus.

Danach belegten sie die Teigkreise mit Tomaten, Schinken, Salami und Käse. Im Ofen wurden die flachen runden Dinger nun gebacken, und als die



Mini-Pizzen fertig waren, dufteten diese so herrlich, dass Fritzi schon das Wasser im Mund zusammen lief!

Das war wirklich ein schöner Ferienstart, gemeinsam Pizza backen mit dem Rössel, das machte Fritzi großen Spaß!



Und jetzt erzählte das Rössel auch noch von seinen Reisen nach Italien und dass es sich deswegen mit dem Pizzabacken so gut auskannte.

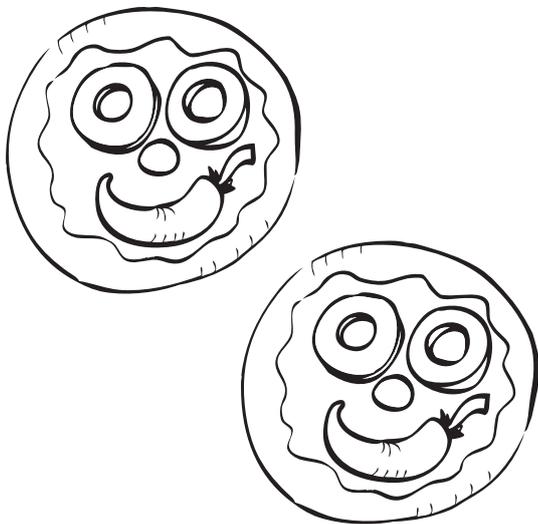
Fritzi wurde jetzt neugierig: „Liebes Rössel, du bist so gescheit, weißt du warum eine Pizza so flach ist?“ Das Rössel wusste das natürlich und antwortete: „Weißt du liebe Fritzi, das Backen von Fladenbrot

hat eine sehr, sehr lange Tradition und irgendwann kamen die Menschen auf die Idee, die Teigfladen mit leckeren Sachen zu belegen.“

Fritzi lachte: „So wie bei uns die belegten Brote?“. „Ja so ähnlich!“, jetzt musste auch das Rössel schmunzeln.

„Die ersten Pizzen wurden mit saftigen Tomaten belegt, und stammen aus Neapel. Und weil die pikanten Teiglinge so gut schmeckten, verbreitete sich die Pizza bald auf der ganzen Welt.“

„Und jetzt gibt es so viele verschiedene Pizzen!“, sagte Fritzi und dachte daran, dass sie in der Pizzeria immer ganz lange nachdenken musste, wenn die Mama die vielen Sorten aus der Speisekarte vorlas.



„Ab jetzt kannst du dir deine Lieblingspizza zu Hause auch selber machen! Du hast ja gesehen, wie leicht das geht!“, wieherte das Rössel.

Zusammen verspeisten Fritzi und das Rössel jetzt die geschmackigen Mini-Pizzen. Ein paar davon hob Fritzi für die Eltern auf, und als diese nach Hause kamen, staunten sie nicht schlecht, was die Tochter in ihrer Abwesenheit gezaubert hatte.

Das Rössel war in der Zwischenzeit schon wieder davon geritten, doch sein nächster Besuch bei Fritzi sollte nicht lange auf sich warten lassen.

Rezept für Mini-Pizzen (10-12 Stück)



Zutaten: 40 dag Rösselmehl Pizzamehl T700 glatt, 1/2 Würfel Germ, 200 ml lauwarme Milch, 1 Prise Zucker, 4 EL Öl, 1 TL Salz, 1 Glas Tomatensauce, 20 dag geriebenen Mozzarella, Gemüse, Schinken, Salami

Zubereitung: Das Rösselmehl in eine Rührschüssel geben, eine Mulde formen und die lauwarme Milch hinein füllen. Den Germ einbröseln, Zucker, Salz und Öl hinzufügen und einen glatten Teig kneten. Den Teig an einem

warmen Ort etwa 30 min ruhen lassen. Nochmals kräftig kneten und abgedeckt im Warmen 2 Stunden gehen lassen.

Den Mozzarella dünn aufschneiden. Das Gemüse waschen und zerkleinern. Den Ofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus dem Teig 10-12 Kugeln formen und flach drücken. Mit dem Mozzarella belegen, mit der Tomatensoße bedecken und nach Belieben belegen. Im vorgeheizten Ofen ca. 12 - 15 min. knusprig backen.

Rösselmehl-Tipp:

Klebe die Memorykärtchen auf einen Karton, damit sie stabil sind und schneide sie aus. Fritzi, die Mini-Pizzen und der Belag sehen noch etwas blass aus. **Nimm doch deine Buntstifte zur Hand und male sie aus.**

Sammele diese Kärtchen! Von Zeit zu Zeit kommen neue Pärchen dazu. Wenn du die Kärtchen folierst, werden sie nicht so schnell kaputt!

Autorin: Nina Stögmüller

www.diemaerchenfee.at

