



Drei Mini-Pizzen

Traumhaftes Trio: Drei Mini-Pizzen-Rezepte

Leicht

4 Portionen

60 min.



Pizza ist wohl das bekannteste kulinarische Gericht und weltweit verbreitet. Selbstgemacht schmeckt sie am allerbesten! Mit unserem Rezept für selbstgemachten Pizzateig gelingt der perfekte Teig im Handumdrehen. Du kannst dich nicht für eine Variante entscheiden? Dann mach doch einfach drei. Wir haben das passende Rezept.

Die erste Variation ist vegetarisch: eine geträufelte Pizza al funghi mit Kräuterseitlingen. Meeresfrucht-Liebhaber freuen sich über die Pizza di mare mit Calamari und Oliven. Würzig wird es mit der dritten Variante, der Pizza con prosciutto di parma – mit Parmaschinken und Pesto Verde.

In unserem Küchengeheimnis „Alles zur italienischen Pizza“ erfährst du mehr darüber, wie eine Pizza original italienisch zubereitet wird, welche Rolle der Ofen spielt und welche regionalen Pizza-Variationen es gibt.

Zutaten

Für den Teig:
300 g Mehl
etwa 1/2 TL Salz
etwa 12 g frische Hefe
130 ml Wasser
(handwarm)
Olivenöl
1 1/2 Dosen ORO di Parma
Pizzasauce Oregano
250 g geriebener Käse
(z.B. Mozzarella, junger
Pecorino, Bel Paese,
Parmesan)*
Schwarzer Pfeffer
Salz
Für die Pizza al funghi:
150 g Kräuterseitlinge
4 EL Trüffelöl
Basilikumblätter
Für die Pizza di mare:
200 g Calamari
1 Zitrone
70 g Oliven
Für die Pizza con
prosciutto:
50 g Pinienkerne
80 g Rucola
200 g Parmaschinken
3 EL ORO di Parma Pesto
Verde

*Bestimmte Käsesorten
(z.B. Parmesan) werden
aus tierischem Lab
hergestellt und sind daher
nicht für vegetarische
Gerichte geeignet.

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Mehl, Salz, Hefe, Wasser, Olivenöl, Kräuterseitlinge,
Oliven

Bereite als erstes den Teig vor. Mit unserem Grundrezept für
den perfekten Pizzateig gelingt er auf jeden Fall! Lass ihn an
einem warmen Ort für etwa eine Stunde gehen. In der
Zwischenzeit kannst du schon mal den Belag für deine Pizza-
Variationen vorbereiten. Dazu musst du nur die
Kräuterseitlinge und die Oliven klein schneiden.

Schritt 2: Die Mini-Pizzen formen

Zutaten: Teig, Pizzasauce Oregano, Käse

Knete den Teig für alle drei Varianten zu einer flachen Scheibe
und bestreiche ihn mit der ORO di Parma Pizzasauce. Streue
darüber eine italienischen Käsesorte deiner Wahl.

Schritt 3: Der Belag

Zutaten: Pilze, Trüffelöl, Salz, Prosciutto, Pesto Verde, Oliven,
Calamari Ringe

Endlich! Es ist Zeit, deine Mini-Pizzen zu belegen. Du kannst
dich für eine Variation entscheiden, oder gleich alle drei
ausprobieren. Pizza al funghi: Verteile die geschnittenen Pilze
auf dem Teig. Gib für einen besonderen Geschmack etwas
Trüffelöl darüber. So intensiv! Pizza con prosciutto: Achtung:
Diese Pizza wird erst nach dem Backen belegt – und zwar mit
aromatischem Pesto Verde und frischem Prosciutto. Pizza di
mare: Verteile die kleingeschnittenen Oliven sowie die
Calamari-Ringe auf der Pizza. Backe alle Pizzen bei 200°C
(Ober- und Unterhitze) goldbraun.

Schritt 4: Das Finale

Zutaten: Basilikum, Pinienkerne

Du kannst deine selbstgemachten Mini-Pizzen direkt
verspeisen, oder vor dem Servieren noch etwas verfeinern. So
geht's: Belege die Pizza al funghi mit frischen Basilikum-
Blättern. Geröstete Pinienkerne geben deiner Pizza con

prosciutto das gewisse etwas. Einfach eine Handvoll darüber verteilen. Ein Spritzer Zitronensaft, etwas geriebene Zitronenschale und knackiger Rucola geben der Pizza di mare einen herrlich frischen Geschmack. Buon Appetito!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte