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 getrüffelte 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 ½ TL Salz

etwa 12 g frische Hefe

130 ml Wasser (handwarm)

Olivenöl

1 ½ 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.

Verwendete Produkte:

Schritt 1: Die Vorbereitung

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

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

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

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!





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