

PIZZA

ZUTATEN (TEIG):

20 dag Mehl
2 dag Germ
2 dag Fett
1 Eigelb
1 Prise Salz
ca. 10 El. Milch

ZUTATEN (BELAG):

Fett für das Backblech
Ketchup oder 1 Pkt. Tomatenstückchen
10 dag Salami + 15 dag Speck
1 Zwiebel, 1 Paprika
15 dag Gouda
 $\frac{1}{2}$ Dose Mais
Pizzagewürz + Oregano
Öl zum Beträufeln

ZUBEREITUNG:

Mehl, Salz und Germ in eine Schüssel geben. Das Fett erwärmen, kalte Milch dazugeben. Milchgemisch und Dotter zum Mehl geben. Mit dem Knethaken den Teig glatt kneten, zudecken und 15 - 30 Minuten rasten lassen.

Backblech befetten, Teig darauf drücken, mit der Gabel einstechen. Tomaten darauf verteilen, Wurst, Speck, Zwiebel und Paprika darauflegen, salzen. Käse in Streifen schneiden, auflegen, mit Pizzagewürz und Oregano würzen, etwas Öl daraufträufeln.

Backrohr vorheizen (180°), Pizza ca. 25 Minuten backen. Dann den Mais darauf verteilen, salzen und noch etwa 5 Minuten fertig backen.

gutes Gelingen und
bon appetit!

aufstriche

THUNFISCHAUFSTRICH

Mayonnaise aus einem Dotter und einem 1/8 l Öl
1 Zwiebel, 4 hartgekochte Eier, 1 Dose Thunfisch, Salz, Pfeffer, Senf,
eventuell $\frac{1}{2}$ klein gehackter Paprika

LIPTAUER

1 Pkt. Topfen, $\frac{1}{2}$ Becher Rama, 1 Zwiebel, 4 Gurkerl, 1 Kfl. Kapern,
Paprikapulver edelsüß, Salz, Pfeffer, Senf, Schnittlauch

GRAMMELAUFSSTRICH

250 g faschierte Grammeln, 1 Zwiebel, 4-5 Zehen Knoblauch,
Salz, Paprikapulver edelsüß

EIAUFSTRICH

$\frac{1}{2}$ Pkt. Topfen, 10 dag Rama, 5 hartgekochte Eier, $\frac{1}{2}$ Zwiebel,
Salz, Pfeffer, Senf, Schnittlauch

SCHINKENAUFSTRICH

1 Pkt. Topfen, $\frac{1}{2}$ Becher Rama, 15 dag Schinkenwurst (Krakauer...),
 $\frac{1}{2}$ klein gehackter Paprika, 2 Gurkerl, 1 El. Gehackte Kräuter, Salz, Pfeffer

FRÜHLINGSAUFSTRICH

1 Pkt. Topfen, $\frac{1}{2}$ Becher Rama, 1 großer Bund Schnittlauch
Salz, eventuell mit Knoblauch würzen