SOUABROL - FILLA MIL CHORILO

ZUTATEN FÜR 6 - 8 PERSONEN: ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 20 MINUTEN

| | 15 g Parmesan gerieben | 125 g Mozzarella | 50 g Chorizo | 350 g Strauchtomaten | 1 Zweig Rosmarin | 1-2 EL Olivenöl | 450 g Mehl 1 gestr. TL Natron 1 gestr. TL Salz 375 – 400 ml Buttermilch | 1 |
|---|------------------------|--|--------------|------------------------------|------------------|---|--|----|
| Die Pizza auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten backen. Hitze auf 200°C (Umluft 180°C) reduzieren und die Pizza weitere 20 – 25 Minuten backen, bis der Rand goldbraun und knusprig ist. Dazu passt grüner Salat! | bestreuen. | in Scheiben schneiden. Die Pizza gleichmäßig mit Choriza, Tomaten und Mozzarella belegen. Mit | und | entstrunken und fein hacken. | bestreuen. | einfetten und den Teig in Größe der Form ausrollen. Mit | Backrohr auf 230° C vorheizen (Umluft 210°) in einer großen Schüssel vermischen. zugießen und mit dem Knetkacken des Mixers zu einem weichen, nicht zu klebrigen Teig kneten, evt. Mehl oder Buttermilch zugießen. Auf bemehlter Arbeitsfläche kurz mit den Händen durchkneten. Die Form mit | 1) |

SODABROT -PIZZA MIT CHORIZO

ZUTATEN FÜR 6 - 8 PERSONEN: ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 20 MINUTEN

| | |
|--------------------------|---|
| ZUIAIEN | |
| | Backrohr auf 230° C vorheizen (Umluft 210°) |
| 450 g Mehl | |
| 1 gestr. TL Salz | in einer großen Schüssel vermischen. |
| 375 – 400 ml Buttermilch | zugießen und mit dem Knetkacken des Mixers zu einem |
| | weichen, nicht zu klebrigen Teig kneten, evt. Mehl oder |
| | Buttermilch zugießen. Auf bemehlter Arbeitsfläche kurz mit den Händen durchkneten. Die Form mit |
| 1-2 EL Olivenöl | einfetten und den Teig in Größe der Form ausrollen. Mit |
| 1 Zweig Rosmarin | bestreuen. |
| 350 g Strauchtomaten | entstrunken und fein hacken. |
| 50 g Chorizo | und |
| 125 g Mozzarella | in Scheiben schneiden. Die Pizza gleichmäßig mit Choriza, |
| | Tomaten und Mozzarella belegen. Mit |
| 15 g Parmesan gerieben | bestreuen. |
| | Die Pizza auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten backen. |
| | Hitze auf 200°C (Umluft 180°C) reduzieren und die Pizza |
| | weitere 20 – 25 Minuten backen, bis der Rand goldbraun |
| | und knusprig ist. Dazu passt grüner Salat! |
| | |
| | |
| | |