

SODABROT -PIZZA MIT CHORIZO

ZUTATEN FÜR 6 - 8 PERSONEN:

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 20 MINUTEN

ZUTATEN	TO DO
450 g Mehl 1 gestr. TL Natron 1 gestr. TL Salz 375 – 400 ml Buttermilch	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
1-2 EL Olivenöl	einfetten und den Teig in Größe der Form ausrollen. Mit
1 Zweig Rosmarin 350 g Strauchtomaten 50 g Chorizo 125 g Mozzarella 15 g Parmesan gerieben	bestreuen. entstrunken und fein hacken. und in Scheiben schneiden. Die Pizza gleichmäßig mit Choriza, Tomaten und Mozzarella belegen. Mit 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!



SODABROT -PIZZA MIT CHORIZO

ZUTATEN FÜR 6 - 8 PERSONEN:

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 20 MINUTEN

ZUTATEN	TO DO
450 g Mehl 1 gestr. TL Natron 1 gestr. TL Salz 375 – 400 ml Buttermilch	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
1-2 EL Olivenöl	einfetten und den Teig in Größe der Form ausrollen. Mit
1 Zweig Rosmarin 350 g Strauchtomaten 50 g Chorizo 125 g Mozzarella 15 g Parmesan gerieben	bestreuen. entstrunken und fein hacken. und in Scheiben schneiden. Die Pizza gleichmäßig mit Choriza, Tomaten und Mozzarella belegen. Mit 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!

