



Pizza-Rezept

nach dem Video „...die Pizza-Sofari aus „Tibo & Tessa im Löwenland“:

<https://www.youtube.com/channel/UCEkYLe5EhEIL90uP4EuEMXg>

Tibo und Tessa haben großen Hunger, deshalb bereiten sie zusammen mit Jenny in ihrem Video „...die Pizza-Sofari“ eine leckere Pizza zu. Was hast du denn gern auf deiner Pizza?

Hier findest du das Rezept für unsere leckere Pizza. Den Belag kannst du natürlich ganz nach deinem Geschmack aussuchen.

Du brauchst dazu:

Für den Pizzateig:

- 300g Mehl
- 3g Trockenhefe
- 125ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl

Für den Belag:

- Salami
- Schinken
- Thunfisch
- Paprika
- Mais
- geriebener Käse
- Pizzagewürz

Und los geht's:



Zuerst werden die Hände gewaschen. Dann geht's los!

Für den Pizzateig gibst du zuerst das Mehl und die Trockenhefe in eine Schüssel.

Danach kommt noch eine Prise Salz sowie das Olivenöl hinzu.



Als nächstes kommt das lauwarme Wasser dazu. Und dann wird fleißig geknetet!

Tipp: Sollte der Teig zu klebrig sein, gib einfach mehr Mehl dazu.



Dann formst du den Pizzateig zu einer Kugel und deckst den Teig mit einem Küchentuch zu.

Nun lässt du ihn 40 Minuten ruhen und kannst nach der Ruhezeit den Ofen auf 200 Grad vorheizen.



Genug gewartet ☺

Nimm ihn nun aus der Schüssel und rolle ihn mit einem Nudelholz aus.

Du kannst ihn auch direkt auf dem Backblech ausrollen, aber leg vorher ein Backpapier unter.



Als erstes verteilst du die Tomatensauce auf den ausgerollten Pizzateig. Wir haben gleich eine fertige Pizzasauce gekauft.

Falls du sie selbst machen möchtest, nimmst du einfach passierte Tomaten und Pizzagewürz.



Nun kommen deine Lieblingszutaten!

Paprika und den Putenschinken haben wir klein geschnitten

Die Salami haben wir ganz gelassen, du kannst sie natürlich auch klein schneiden.



Nun kannst du deine Pizza ganz nach deinem Geschmack belegen. Viel Käse und das Pizzagewürz nicht vergessen.

Tipp: Vielleicht mag nicht jeder in deiner Familie den gleichen Belag. In diesem Fall kannst du zum Beispiel alle 4 Ecken anders belegen.



Fertig ist die Pizza, nun kommt sie für circa 20 Minuten in den Ofen.

Frag deine Eltern, ob sie dir dabei helfen können, falls du den Ofen noch nicht allein benutzen darfst.



Der Käse und der Rand der Pizza sind schon leicht braun? Und du kannst die leckere Pizza schon riechen?

Das ist ein gutes Zeichen, dass die Pizza fertig ist.

Mhmmmm...sieht lecker aus!!!!

Tibo, Tessa und das Löwenland-Team wünschen guten Appetit!