

Die Zeltlager Kochkiste



Lagerfeuer Pizza (Formteig)

Formteig , 400 ml Tomatensauce oder passierte Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 8-12 Cocktailtomaten, 3 EL Olivenöl, 200 g Mozzarella, weitere Zutaten nach Geschmack, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Den Teig nach dem zweiten Ruhen zu einer Rolle formen, in 4-6 große Stücke teilen und dünn zu eckigen oder runden Pizzen ausrollen. Die Tomatensauce mit einem Löffel gleichmäßig auf der Pizza verteilen, salzen und pfeffern. Tomaten und Knoblauch sehr klein schneiden und auf der Tomatensauce verteilen. Ebenso die anderen Zutaten nach Geschmack. Zum Schluss mit dem in dünne Scheiben geschnittenen Mozzarella belegen. Auf Stein oder Ton unter der Metallhaube etwa 5 – 7 Minuten backen. Alternativ geht auch ein Backblech. Dann bitte unbedingt auf die Hitze achten !

Idee: Alufolie mit Öl einstreichen. Die belegte Pizza vorsichtig aufrollen und locker in die Alufolie wickeln. Hier ist wichtig, das der Teig dünn belegt wird, sonst „matscht“ die Pizza durch. Geart wird direkt in der mäßigen Glut, dabei öfter drehen.