

Crazy **PIZZA**

*Veronika
Pichl*

*Ausgefallene
Rezeptideen:*

Pizzakranz,
Pizza-Donuts,
Pizza-Popcorn
und mehr

CRAZY PIZZA –

Lieblingsgerichte mal anders

Heiß, duftend, mit krossem Rand und aus leckerem Hefeteig frisch hergestellt – es gibt kaum jemanden, der bei einer echten italienischen Pizza nicht schwach wird. Genau deshalb ist der Ofenklassiker aus Italien bei Groß und Klein so beliebt.

Für eine richtig gute Pizza braucht es nicht viel: frischen Hefeteig, lecker gewürzte Tomatensoße, den Lieblingsbelag und saftigen Mozzarella. Sind diese Grundzutaten vorhanden, muss der Teig eigentlich nur noch auf dem Backblech ausgebreitet, nach Herzenslust belegt und in den Ofen geschoben werden.

Warum aber die Lieblingspizza nicht einmal in ganz neuer Form servieren? Ob als Pizza-

schnecke, Pizzabällchen oder als dekorative Pizzasonne – mit leckerer Tomatensoße und Käse gefüllt und mit Salz, Pfeffer und Oregano gewürzt, macht die Lieblingspizza auch in ganz neuer Form Lust auf mehr. Übrigens: Als besonderes Highlight für jede Party lässt sich herzhafter Pizzageschmack ebenso als Torte oder in Form von Popcorn inszenieren.

Sowohl mit Pizzateig als auch mit den typischen Zutaten lassen sich viele tolle und ausgefallene Rezepte kreieren. Wie sich das altbekannte Lieblingsgericht ganz neu interpretieren lässt, erfährst du in den nachfolgenden »Crazy Pizza«-Rezepten.

GRUNDREZEPTE

Tomatensoße

FÜR 4-6 PORTIONEN

ZUTATEN:

½ kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe (optional)
1 EL Olivenöl
400g geschälte/stückige
Tomaten aus der Dose,
z. B. San Marzano
2 TL getrockneter Oregano
½ TL getrocknete italienische
Kräuter
Salz, Pfeffer

1. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken.
2. Öl in einen Topf geben und Zwiebel und Knoblauch (sofern verwendet) darin 1 Minute andünsten.
3. Restliche Zutaten hinzufügen, 5-7 Minuten köcheln lassen und Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit dem Stabmixer noch etwas feiner pürieren oder stückig belassen.

Tipp:

Anstatt der getrockneten Kräuter
1 kleine Handvoll frische Kräuter
nach Belieben (z. B. Oregano, Basilikum,
Majoran, Thymian etc.) waschen,
trocken schütteln und fein hacken.

Diese Soße kann man auch mit frischen
Tomaten kochen. Dazu Tomaten einritzen, mit
kochendem Wasser übergießen und dann mit
kaltem Wasser abschrecken. Haut abziehen
und Fruchtfleisch in Stücke schneiden.
Kochzeit der Tomatensoße verlängert
sich bei frischen Tomaten um
mindestens 10 Minuten

Pizzateig - Grundrezept mit 500 g Mehl

FÜR 3-4 TEIGPORTIONEN

ZUTATEN:

260–290 ml lauwarmes Wasser
21 g Frischhefe oder
7 g Trockenhefe
500 g Weizenmehl Type 405
oder Mehl Tipo 00
1 Prise Zucker (optional)
2 EL Olivenöl
2 TL Salz
Mehl für die Arbeitsfläche

(Durchschnittswert für 1 Pizza
mit Ø 27–30 cm und einem dünnen
Boden mit leicht erhöhtem Rand
liegt bei etwa 220–250 g Teig.)

1. 100 ml Wasser abnehmen und in eine Schüssel geben. Die Hefe hineinbröseln und gut verrühren.
2. Mehl und Zucker (sofern verwendet) in einer zweiten Schüssel vermischen.
3. Hefewasser und 160 ml Wasser hinzufügen und mit dem Handmixer (oder per Hand) gut durchkneten.
4. Olivenöl und Salz hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten (am besten 10–15 Minuten kneten). Evtl. noch etwas Wasser hinzufügen, falls der Teig noch zu trocken ist. Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen und mit Frischhaltefolie oder einem feuchten Küchentuch abdecken. Ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat.
5. Danach Teig nach Belieben weiterverarbeiten.

Tipp:

500 g Weizenmehl Type 405
kannst du durch Dinkelmehl
Type 630 oder eine Mischung
aus 250 g Weizenmehl Type 405 und
250 g Weizenmehl Type 550 ersetzen.

Mit dem gleichen Rezept funktioniert auch ein
Vollkornpizzateig. Statt Weizenmehl einfach
Weizen- oder Dinkelvollkornmehl verwenden
und die Wassermenge um ca. 30 ml erhöhen.

Besonders knusprig wird der Teig
beim Backen, wenn man 50 g Mehl
durch Hartweizengrieß
ersetzt.

Pizzateig - Grundrezept mit 400 g Mehl

ZUTATEN:

220–250 ml lauwarmes Wasser
15 g Frischhefe oder
5 g Trockenhefe
400 g Weizenmehl Type 405 oder
Mehl Tipo 00
1 Prise Zucker (optional)
2 EL Olivenöl
1 ½ TL Salz

Zubereitung siehe S. 10

Pizzateig - Grundrezept mit 300 g Mehl

ZUTATEN:

160–190 ml lauwarmes Wasser
12 g Frischhefe oder
4 g Trockenhefe
300 g Weizenmehl Type 405 oder
Mehl Tipo 00
1 Prise Zucker (optional)
1 EL Olivenöl
1 TL Salz

Zubereitung siehe S. 10

Pizzateig - Grundrezept mit 200 g Mehl

ZUTATEN:

110–130 ml lauwarmes Wasser
9 g Frischhefe oder
3 g Trockenhefe
200 g Weizenmehl Type 405 oder
Mehl Tipo 00
1 Prise Zucker (optional)
1 EL Olivenöl
½–1 TL Salz

Zubereitung siehe S. 10



AUS DEM OFEN

Schüttelpizza

FÜR 4–6 PORTIONEN

ZUTATEN:

1 rote Paprikaschote
120 g Zucchini
2 Kirschtomaten
2–3 frische Champignons
oder 100 g Champignons
aus der Dose
1 kleine Zwiebel
120 g Schinken
80 g Salami
250 g Mehl, z. B. Weizenmehl
Type 405
200 g geriebener Mozzarella,
Gouda oder Emmentaler
oder eine Mischung davon
4 Eier
200–230 ml Milch
1 TL Pizzagewürz oder
getrocknete italienische
Kräuter
1 TL getrockneter Oregano
1 ½ TL Salz
½ TL Pfeffer

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Paprika, Zucchini und Tomaten waschen, putzen und klein würfeln.
3. Frische Champignons putzen und klein schneiden. Champignons aus der Dose abtropfen lassen und zerkleinern.
4. Zwiebel abziehen und fein hacken.
5. Schinken und Salami würfeln.
6. Klein geschnittenes Gemüse und Wurst in eine große luftdicht verschließbare Schüssel füllen.
7. Mehl und Mozzarella hinzufügen.
8. Eier in einer Schüssel mit der Milch verquirlen und zusammen mit den restlichen Zutaten in die Schüssel geben.
9. Deckel schließen und Schüssel gut schütteln, sodass alle Zutaten gründlich vermengt sind.
10. Deckel wieder öffnen, evtl. mit einem Spatel noch mal kurz durchrühren. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen (ca. 2 cm hoch, der Teig geht nicht mehr groß auf).
11. Blech in den Ofen schieben und Pizza in 20–25 Minuten goldbraun backen.



© 2023 des Thies sCrazy Pizze von Veronika Fichtl (978-3-7423-2272-2) by Ina Verlag, München Verlagsguppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.ina-vg.de

Fischstäbchen-Pizza

FÜR 1 RUNDE PIZZA MIT 30-32 CM Ø BZW. 1-2 PORTIONEN

ZUTATEN:

Teig:

Pizzateig – einfaches Grundrezept mit 200g Mehl, siehe S. 11

Belag:

80g frischer Blattspinat
120g Mozzarella
100g Tomatensoße, siehe S. 9
½ TL getrockneter Oregano oder
1 TL frisch gehackter Oregano
6 Fischstäbchen
Mehl für die Arbeitsfläche

1. Pizzateig zubereiten (siehe S. 10) und ca. 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Spinat verlesen und waschen. Dann in einem Topf mit kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren. In ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen bzw. Flüssigkeit mit der Hand ausdrücken.
3. Mozzarella gut abtropfen lassen.
4. Tomatensoße zubereiten.
5. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Pizzateig auf der bemehlten Arbeitsfläche rund formen oder ausrollen und Pizza auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
7. Tomatensoße auf der Pizza verstreichen, dabei den Rand aussparen.
8. Mozzarella in Scheiben oder Streifen schneiden. $\frac{3}{4}$ des Mozzarella auf der Tomatensoße verteilen.
9. Spinat kleiner schneiden, in einer Schüssel mit Oregano vermischen und auf die Pizza geben. Den restlichen Mozzarella darüberlegen.
10. Blech in den Ofen schieben und Pizza in 12-15 Minuten knusprig backen.
11. 5 Minuten vor Ende der Backzeit Fischstäbchen nach Packungsanleitung in einer Pfanne oder Fritteuse braten.
12. Pizza aus dem Ofen nehmen und mit den Fischstäbchen belegen.

Tipp:

Den Blattspinat kann man auch ohne Blanchieren auf die Pizza geben. Dazu nach dem Waschen gut abtropfen lassen, klein schneiden und mit 1 EL Olivenöl und ½ TL getrocknetem Oregano vermischen.

Auch TK-Spinat eignet sich. Einfach auftauen lassen und Flüssigkeit gut ausdrücken.

Statt der Tomatensoße pürierte Tomaten aus der Dose mit 1 TL getrocknetem Oregano vermischen.

Pizzasonne

FÜR 3–4 PORTIONEN

ZUTATEN:

Teig:

200–220 ml lauwarmes Wasser
500 g Mehl, z. B. Weizenmehl
Type 405
90 ml Öl, z. B. Olivenöl
2 TL Salz

Füllung:

1 rote Paprikaschote
1 Zwiebel
80 g Salami
120 g gekochter Schinken
100 g geriebener Käse,
z. B. Emmentaler, Edamer
oder Gouda oder eine
Mischung davon
100 g Tomatenmark
2 TL Pizzagewürz, getrocknete
italienische Kräuter oder
getrockneter Oregano
Salz, Pfeffer

Bestreichen/Bestreuen:

1 Ei
nach Belieben: geriebener
Käse, Sesamsamen,
Schwarzkümmel,
grobes Meersalz

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben (dabei mit 200 ml Wasser beginnen) und mit dem Handmixer oder per Hand zu einem glatten Teig verkneten. Evtl. noch etwas Wasser hinzufügen, falls der Teig zu trocken ist.
3. Paprikaschote waschen, putzen und in sehr feine Stücke hacken.
4. Zwiebel abziehen und fein würfeln.
5. Salami und Schinken klein schneiden.
6. Alle Zutaten der Füllung in einer Schüssel vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Teig in 2 etwa gleich große Stücke teilen und jeweils zu Kugeln formen.
8. Für den Boden eine Kugel auf einem Backpapier kreisförmig ausrollen (ca. Ø 30 cm) und mit Papier auf ein Backblech legen.
9. Einen Teil der Füllung in die Mitte des Kreises geben. Eine Schüssel bereitstellen, die größtmäßig über die Füllung passt.
10. Dann mit etwas Abstand zur Mitte die restliche Füllung kreisförmig auftragen. Zum äußeren Rand einige Zentimeter Platz lassen.
11. Die zweite Teigkugel auf einem Backpapier zu einem Kreis von ca. Ø 35 cm ausrollen, dann Teigplatte vorsichtig über den Teigkreis mit der Füllung legen.
12. Über die Füllung in der Mitte des Teigkreises die Schüssel stülpen und den Teig rund um die Schüssel mit den Fingern vorsichtig festdrücken. Mit der Gabel rund um die Schüssel Löcher in den Teig stechen, damit die Luft entweichen kann.





© 2023 des Thies sCrazy Pizze von Veronika Pichl (978-3-7423-2272-2) by Ina Velazquez
München Verlagsgemeinschaft München. Nähere Informationen unter: www.wm-ang.de

13. Anschließend die äußeren Ränder mit einer Gabel zusammen-drücken, überschüssigen Teig mit einem Messer oder Pizza-schneider entfernen.
14. Nun den Teig inklusive der äußeren Füllung mit einem scharfen Messer in etwa 2½–3 cm breite Streifen schneiden, von der Schüssel beginnend bis zur Außenkante.
15. Die Teigstreifen um ca. 90° drehen, sodass die Füllung nach oben zeigt.
16. Ei in einer kleinen Schüssel verquirlen und Pizzateig damit bestreichen.
17. Nach Belieben den Mittelteil der Sonne z. B. mit geriebenem Käse, Sesam, Schwarzkümmel oder grobem Salz bestreuen.
18. Sonne in den Ofen schieben und 45–50 Minuten backen.

Tipp:

Schmeckt auch lecker mit einer Kombination aus 80 g Salami, 80 g gekochtem Schinken und 3–4 frischen, in Stücke geschnittenen Champignons oder mit einer Mischung aus 200 g gehacktem TK-Spinat und 200 g zerböseltem Schafskäse.

Du kannst für die Pizzasonne auch einen Hefeteig mit wenig Hefe verwenden.

Pizza-Torte

FÜR 4-6 PORTIONEN

ZUTATEN:

Teig:

400–450 ml lauwarmes Wasser
42 g Frischhefe oder
14 g Trockenhefe
750 g Mehl, z. B. Weizenmehl
Type 405 oder Mehl Tipo 00
10 g Zucker (optional)
3 EL Öl, z. B. Olivenöl
15 g Salz

Belag:

Tomatensoße, siehe S. 9
4–6 frische, mittelgroße
Champignons
4 große Scheiben gekochter
Schinken (ca. 200 g)
450–500 g geriebener
Mozzarella
12–16 Scheiben Salami
(ca. 80–100 g)

Bestreichen:

2 EL Butter

Mehl für die Arbeitsfläche
Tortenring Ø 24 cm, Höhe
mindestens 10 cm oder runde
höhere Backform

Öl für den Tortenring oder die
Form

1. 100 ml des Wassers in eine Schüssel gießen, die Hefe hineinbröseln und gut verrühren.
2. Mehl und Zucker, sofern verwendet, in einer zweiten Schüssel vermischen.
3. Hefewasser und 300 ml Wasser hinzufügen und mit dem Handmixer oder mit der Hand gut durchkneten.
4. Öl und Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten (10–15 Minuten). Evtl. noch etwas Wasser zugießen, falls der Teig zu trocken ist. Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen und mit Frischhaltefolie oder einem feuchten Küchentuch abdecken. Ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat.
5. Dann Teig in 6 gleich große Kugeln teilen und abgedeckt mit Frischhaltefolie oder in einer Pizza-Teigbox weitere 30 Minuten gehen lassen.
6. Währenddessen die Tomatensoße (siehe S. 9) zubereiten.
7. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Schinken evtl. kleiner schneiden.
8. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
9. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen, 1 Teigkugel darauf dünn rund ausrollen. Tortenring auf 24 cm einstellen und damit einen Kreis aus dem Teig ausstechen. Überschüssigen Teig entfernen. Vorgang mit 3 weiteren Teigkugeln wiederholen. Teigplatten nacheinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit einer Gabel ein paar Löcher einstechen, damit der Teig keine Blasen wirft, und im Ofen 5–7 Minuten vorbacken.



10. Ein weiteres Backblech mit Backpapier belegen. Die Innenseite des Tortenrings einfetten und Ring auf das Backblech setzen. Alternativ eine runde Backform einfetten bzw. den Boden mit Backpapier belegen.
11. Aus den restlichen 2 Teigkugeln die Seiten für die Pizzatorte bilden. Dazu beide rechteckig dünn ausrollen und mit mindestens 3–4 cm Überlappung jeweils am Boden nach innen und an der Oberseite überhängend nach außen über den Rand des Tortenrings einlegen.
12. Nun 1 ausgekühlten, gebackenen Pizzaboden in die Kuchenform legen, mit etwas Tomatensoße bestreichen, mit ca. 100 g Mozzarella bestreuen und mit der Hälfte der Schinkenstücke und Champignonscheiben belegen.
13. Den nächsten Pizzaboden daraufsetzen und vorsichtig andrücken. Wieder mit Tomatensoße bestreichen, mit ca. 100 g Mozzarella bestreuen und 6–8 Scheiben Salami darauflegen.
14. Danach erneut 1 Boden einlegen, Tomatensoße, ca. 100 g Mozzarella, den restlichen Schinken und die restlichen Champignons darauf verteilen.
15. Den letzten Boden aufsetzen und mit Tomatensoße bestreichen, dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Den über den Tortenring hängenden Teig nun vorsichtig aufrollen, nach innen auf den Teigrand ohne Tomatensoße klappen und leicht festdrücken.
16. Den restlichen Mozzarella auf die Tomatensoße streuen und mit Salami belegen.
17. Torte in den Backofen schieben und ca. 15 Minuten backen, bis der Teig leicht gebräunt ist.
18. Butter in einem Topf schmelzen. Torte aus dem Ofen holen, den Tortenring vorsichtig öffnen und den Teig der Pizzatorte mit Butter bestreichen. Weitere 5–7 Minuten ohne den Tortenring in den Ofen geben. Falls die Oberfläche zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.
19. Nach dem Backen die Pizzatorte etwas abkühlen lassen, mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden und servieren.

Tipp:

Anstatt Tomatensoße kann man auch 1 Dose stückige Tomaten mit 2 TL Pizzagewürz oder getrocknetem Oregano vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und evtl. mit dem Stabmixer noch etwas feiner pürieren.

Der Belag lässt sich beliebig variieren, zum Beispiel Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln oder Tomatensoße, Mozzarella, Salami und Salsiccia.