



Benötigte Zutaten

Pizzateig

500 g Mehl

200 ml Wasser

50 ml **Premium Alpenmilch**

1 EL Öl

4 g Germ (frisch)

Belag

Premium Schnittkäse
gerieben

Schinken

Tomatensauce

Pizza geflochten

Sieht super aus und schmeckt hervorragend

Anleitung

1. Für die geflochtene Pizza den Backofen auf 200°C / Heißluft vorheizen.
2. Die Tomatensauce mit Knoblauchpulver, Oregano und Salz mischen.
3. Den Pizzateig aufrollen, die Tomatensauce auf dem mittleren Drittel des Teiges verteilen und darauf den Käse und den Belag streuen.
4. Von den Seiten aus den Teig in ca. 5 mm breite Streifen, bis zum Belag schneiden.
5. Nun die Streifen abwechselnd von rechts und links über den Belag legen.
6. Die geflochtene Pizza 20 bis 25 Minuten im Backofen goldbraun backen.

Tipp

Man kann den Pizzateig auch in kleinere Stücke schneiden, je nachdem wie viele einzelne und vor allem verschieden belegte Pizzen man machen will.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten