Flammizza

Reicht für 2 Flammizza

Passt perfekt für den Zauberstein oder den großen Ofenzauberer (James) von Pampered Chef ®

Zutaten

<u>Teig:</u>
½ Würfel Hefe
40 g Olivenöl
230 g Wasser
1 TL Zucker
450 g Mehl
1 TL Salz
1 TL Oregano

<u>Für den Belag:</u>
1 Becher Schmand
1 EL Ayvar
2-3 Stangen Frühlingszwiebeln
1 Paprika
1 Aubergine
Oliven
1 Pck. Mozzarella
1 Pck. Feta-Käse
Kräuter-Knoblauch-Öl (alternativ Knoblauch pressen und mit Olivenöl mischen)
Salz

Nach Bedarf Rucola (nach dem Backen auf der Flammizza verteilen)

Benötigte Materialien:

- **Stoneware (Zauberstein oder James)**
- **Große Nixe**
- **Kleiner Streicher**
- **Teigroller**
- **Kleiner Küchenhobel**
- **Microplane grobe Reibe**

pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN

JULIA HUBERT
Am Holler 30
67697 Otterberg
0176 - 621 66 752
julia_hubert@icloud.com
wildcooking_hubi_style
Wildcooking_Hubi_Style

Zubereitung

- **Aus den Teigzutaten einen Hefeteig herstellen:**
  - Ohne Thermomix: Hefe in Wasser mit Zucker auflösen, dann alle restlichen Zutaten hinzu geben und zu einem Teig verarbeiten.
  - Mit Thermomix: Alle Zutaten in den Mixtopf und 2 Minuten/Teigstufe.
- **Teig mindestens 1 Stunde gehen lassen. Dazu den Teig in die große Nixe oder Edelstahl-Schüssel geben und an einem warmen Ort gehen lassen.**
- **Bei neuen Stoneware-Produkte unbedingt mit einem hocherhitzbaren Fett (Kokos, Rapsöl, Palmin Soft, Ghee) einfetten.**
- **Dann mit Hilfe des Teigrollers eine Hälfte des Teiges auf dem Zauberstein / James ausrollen und mit der Schmand-Ayvar Mischung bestreichen. Perfekt zum verstreichen, eignet sich der kleine Streicher.**
- **Frühlingszwiebeln, Paprika und Aubergine mit Hilfe des kleinen Küchenhobel (Stufe 2) hobeln. Die Aubergine etwas einsalzen und Kräuter-Knoblauch Öl darüber geben.**
- **Dann das Gemüse sowie die Oliven auf dem Teig verteilen. Jeweils immer nur die Hälfte. Der zweite Teil wird für die zweite Flammizza benötigt.**
- **Mozzarella mit Hilfe der groben Microplane Reibe reiben und die Hälfte auf der Flammizza verteilen.**
- **Feta Käse in kleine Stücke schneiden und auch die Hälfte auf der Flammizza verteilen.**
- **Die Flammizza im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad Ober/Unterhitze 25-30 Minuten auf unterster Schiene backen lassen. Ggfs. die letzten 10 Minuten nur die Unterhitze anschalten, damit die Pizza unten richtig schön kross wird.**
- **Für die zweite Flammizza ebenso wie oben beschrieben verfahren.**

Guten Appetit!