

Pizza und Gurkensalat

Pizza

<p><u>Zutaten für 1 Blech:</u></p> <p><u>Teig:</u> 450 g Mehl 300 ml lauwarmes Wasser 1 Würfel frischer Germ 1 Prise Zucker 1 TL Salz 2 ½ EL Olivenöl</p> <p><u>Tomatensugo:</u> 125 g passierte Tomaten 1 Knoblauchzehe 2 TL Olivenöl 1 TL Pizzagewürz 1 TL Oregano 1 TL Basilikum ½ TL Salz</p> <p><u>Pizzabelag:</u> ½ Zwiebel ½ Dose Mais 1 grüner Paprika 150 g Schinken 300 g Pizzakäse Pizzagewürz Etwas Öl und Mehl</p>	<p><u>Zubereitung:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Den frischen Germ in das lauwarme Wasser einbröseln und durch Umrühren auflösen.2. Mehl in eine Schüssel geben, mit den anderen Zutaten vermischen und mit dem Kochlöffel den Teig fest abschlagen oder den Teig mit der Küchenmaschine kneten lassen.3. Den Teig in der Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort „gehen“ lassen (ca. 1 Stunde).4. Knoblauch schälen und in die Schüssel pressen.5. Alle Zutaten in der Schüssel mischen.6. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.7. Mais abseihen und mit kaltem Wasser spülen.8. Paprika waschen, halbieren, Gehäuse entfernen und in dünne Streifen schneiden.9. Schinken in grobe Würfel schneiden.10. Rohr auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.11. Blech befetten und bemehlen.12. Germteig nach dem Rasten auf einer sauberen Arbeitsfläche bzw. einem Nudelbrett in Blechgröße auswalken und auf das Blech legen.13. Teig mit Sugo bestreichen und nach folgender Reihenfolge belegen: Zwiebel, Paprika, Mais, Pizzagewürz, Schinken, geriebener Käse.14. Blech ins Rohr schieben (mittlere Schiene) und ca. 25-30 Minuten backen.
---	---

Gurkensalat mit Joghurtdressing

<p><u>Zutaten:</u> 1 Salatgurke 1 Becher Joghurt (250 g) 1 EL Öl 1 EL Essig Salz Prise Zucker</p>	<p><u>Zubereitung:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Gurke waschen, Enden abschneiden, evtl. schälen.2. Dünnblättrig in eine Schüssel hobeln.3. Alle Zutaten für das Dressing im Messbecher miteinander verrühren.4. Über die gehobelte Gurke gießen und mit dem Salatbesteck vorsichtig durchmischen.5. (Für Gurkensalat eignet sich auch ein Joghurt-Dill-Dressing. Dabei mischt man ½ EL gehackten Dill in das Dressing.)6. Anrichten.
---	---