MEIN GENUSS



# Pan Pizza - Pizza aus der Pfanne



**It’s a match!**

Amore! Unser aromatisches Pesto Peperoncino schmeckt hervorragend mit fruchtig süßen Feigen!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

## Zubereitung

1. Zuerst wird die Trockenhefe mit dem Mehl vermischt. Danach alle restlichen Zutaten für den Pizzateig in einer Schüssel miteinander vermengen und kneten, bis der typisch elastische Pizzateig entsteht.
2. Den Pizzateig abgedeckt an einem warmen Ort für mindestens 30 Minuten stehen lassen. Je länger, desto besser.
3. In der Zwischenzeit die Zutaten für deinen Belag vorbereiten. Zunächst die Tomatensauce mit 2 TL unserer **Pizza Kräuter** anrühren. Danach deinen Wunschbelag wie beispielsweise Grillgemüse, Salami oder Schinken vorbereiten.
4. Nach der Ruhezeit den Teig in gleich große Stücke teilen und diese mit einem Nudelholz zu Kreisen ausrollen. Achte dabei darauf, dass die Pizza-Fladen keinen größeren Umfang als deine Pfanne haben. Wir verwenden eine Pancake-Pfanne, weswegen unsere Pizza-Fladen eher kleiner sind.
5. Die Pfanne mit 1 EL Speiseöl deiner Wahl erhitzen. Die Pizzafladen ca. 4 Minuten bei mittlerer Hitze in der Pfanne backen. Den Boden des Teiges dabei regelmäßig kontrollieren.
6. Sobald die Unterseite gold ist, den Pizzaboden wenden. Nun die Pizza mit der Tomatensauce, dem Käse und weiteren Zutaten nach Lust und Laune belegen und die Pfanne anschließend mit einem Deckel verschließen.

   *Unser Tipp:* Für ein **aromatisches Pizzabrot** den Teig mit unserem Pesto **Peperoncino Gewürz** und Olivenöl bestreichen. Später wird dieser mit Feigen oder Tomaten-Scheiben getoppt!
7. Die Temperatur auf niedrige Hitze herunterdrehen und für etwa 10 Minuten garen lassen, so dass der Käse schmilzt. Die fertigen Pan-Pizzen heiß servieren.

## Zutaten

**Pizzateig**

1 Packung Trockenhefe
1 TL Zucker
150 ml lauwarmes Wasser
300 g Mehl
1 TL Salz
20 g Olivenöl

**Belag**

150 ml Tomatensauce
200 g Mozzarella oder anderen Käse deiner Wahl
Pizza Kräuter
Pesto Peperoncino (Pizza Brot)
Belag nach Belieben
Feigen

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code

MEIN GENUSS

**FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.