



Pizza

Es ist inzwischen eine liebgewordene Tradition, dass wir zwischen den Jahren Pizza backen und dabei immer wieder neue Kräuter auf Pizza-Tauglichkeit testen.

Unsere neuesten Kreationen

- Pizza mit Handama
- Pizza mit Wildtomate ‚Small Egg‘, Basilikum ‚Wildes Purpur‘ und Cubanischem Strauchbasilikum
- Pizza mit Olivenkraut und Französischem Sauerampfer
- Pizza mit Sizilianischem Fenchel, Roter Brunnenkresse und Blüten der Sternblume
- Pizza mit Knollenziest, Ragani und Baum-Chili
- ... und die sogenannte ‚Brain‘-Pizza mit Brahmi, Gotu Kola und Sushni ;)

Welche am besten schmeckt? Finden Sie's heraus!

Das Grundrezept (Teig für 4 normal große Pizzen) ist ganz simpel:

500g Mehl
1 Pck. Trockenhefe
ca. 600ml warmes Wasser
3-4 EL Olivenöl
eine Prise Salz

Den Teig vor dem Backen 2 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.
Teig ausrollen, mit Tomatensoße für Pizza (mit frischem Rosmarin und Thymian würzen, wenn zur Hand) bestreichen, mit geriebenem jungen Gouda und Kräutern nach Wahl belegen.

Ein Tipp vorab

Bewährt hat sich bei den meisten Kräutern, sie erst nach dem Backen auf die Pizza zu legen – der Geschmack bleibt intensiver und es sieht auch schöner aus.