

Geflochtene Pizza...

hast du wohl noch nie gesehen, oder? Wie gefällt sie dir? Frag mal deine Eltern, ob ihr diese Pizza heute zum Abendessen machen könnt. Ich finde, es macht Spaß, wenn Essen anders aussieht, als man es gewohnt ist.

Für die geflochtene Pizza brauchst du nicht viel (die Menge ist von der Anzahl der Esser abhängig):

- 1 Pizzateig (Fertigprodukt)
- 150 g Tomatensauce
- Belag nach Geschmack (Schinken, Salami, Thunfisch, Mais, getrockneter Oregano...)
- 150 g Käse



Heize das Backrohr laut der Zubereitungsempfehlung auf der Verpackung des Pizzateiges vor.

Rolle den Pizzateig auf, teile den Teig in 3 gleichbreite Streifen, und markiere diese Drittel (fahre ganz leicht mit einem Messer entlang der Linie). Verteile die



Tomatensauce im mittleren Drittel des Teiges, belege diesen Teil und bestreue alles mit Käse und Oregano.

Schneide von beiden Seiten den Teig mit einem Messer in 1cm breite Streifen, bis zum Belag. Besser, du lässt dir dabei von einem Erwachsenen* einer Erwachsenen helfen.

Beginne danach am oberen Ende die Streifen abwechselnd von rechts und links über den Belag zu legen.

Backe die Pizza laut Packungsanweisung, bis sie goldbraun ist.

Wenn ihr euch nicht einigen könnt, womit die Pizza belegt werden soll, teile den Teig davor (zum Beispiel in die Hälfte) und mache mehrere kleinere Pizzen. Ich habe zuletzt aus

einem XL-Pizzateig 3 verschiedene geflochtene Pizzen für meine Familie gemacht.

Text: Brigitte Proksch

Die Fotos stammen von folgender Seite: <https://www.ichkoche.at/geflochtene-pizza-rezept-194074>