

Sommerpizza und Beerenschnecken

Sommerpizza

Hefeteig: 200 g Dinkelmehl oder Weizenmehl
1 EL Olivenöl
1 Teelöffel Salz
Ca. 250 ml Wasser
Etwas Pfeffer oder sogar Kräuter (z.B. Oregano) wer mag
Halber Hefe-Würfel (Hefe in etwas Wasser auflösen)
Teig rühren und ca. 30 Min. stehen lassen

Belag: Geschälte Tomaten aus der Dose
Etwas Ketchup
Würzen je nach Gusto
Gemüse oder Fisch oder Wurst nach Gusto
Mozzarella-Käse oder anderen Käse, je nach Geschmack

Den Teig auf ein bemehltes rundes Blech (es geht auch normales Blech) geben und mit der Tomatensoße bestreichen. Dann die Gemüse/Wurst/Fisch darauf legen und zuletzt den Käse dazu geben. Nochmals mit Oregano würzen und in den Ofen direkt auf den unteren Boden stellen. Bei ca. 220 g 10-12 min. backen.

Wer möchte kann noch anschließend Tomaten, Rucola usw. darauflegen.

Beerenschnecken

Hefeteig: 500 g Mehl
Halber Hefe-Würfel
60 g Zucker
1-2 EL Honig
1 Ei
80 g weiche Butter
1 Prise Salz
Mark von Vanilleschote
Abgeriebene Zitronenschale von Bio-Zitrone
Ca. 150-200 ml Milch
Teig rühren und ca. 30 min. gehen lassen- besser über Nacht in den Kühlschrank

Füllung:

1 Vanillepudding kochen etwas abkühlen lassen und mit 2 Eigelb und kalter Butter verrühren und kalt werden lassen

Beeren nach Belieben: Heidelbeeren, Himbeeren usw.

Nachdem der Teig mit der Vanillecreme dünn bestrichen ist, die Beeren darauf legen und aufwickeln.

In ca. 5-8 große Stücke schneiden, auf ein Blech setzen und bei 200 Grad ca. 15 Minuten goldbraun backen. Anschließend mit etwas verdünnter Aprikosenmarmelade bestreichen und - wer möchte - noch mit Zitronenglasur verfeinern.