

Pizza am Stiel

JUGEND
RAUM
GEBEN!



Hast du schon mal eine Pizza am Stiel gegessen?
Karin aus dem Mehrgenerationenhaus hat eine Idee für dich, wie du das ganz einfach ausprobieren kannst.
Natürlich kannst du den Teig auch selber machen und andere Zutaten für die Füllung nehmen!!

Du brauchst:

- Fertigpizzateig mit Soße
- geraspelten Käse
- Salami (oder was ihr sonst noch auf Pizza mögt)
- Backpapier
- Holzstiele
- Ausstechformen



Backofen nach Packungsangabe auf dem Fertigpizzateig vorheizen.

Zunächst wird der Teig ausgerollt. Mit den Ausstechformen den Teig wie Plätzchen ausstechen. Dabei immer zweimal die gleiche Form benutzen, damit man ein „Gegenstück“ zum drauflegen hat. Nun die ersten Stücke auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit Tomatensoße bestreichen. Salami und Käse in die Mitte. Den Holzstab leicht in den Teig drücken und dann das Gegenstück darauf legen. Mit einer Gabel rundherum die Ränder zusammendrücken. Von außen auch noch ein wenig Salami und Käse streuen und dann ab in den Ofen damit. Die Backdauer ist etwas kürzer als auf der Packung angegeben, schaut einfach 5 Minuten vorher schon mal rein, damit es euch nicht zu dunkel wird.

Guten Appetit!

