

INGA PFANNEBECKER

# PIZZA & FLAMMKUCHEN

Heiß begehrte Knusperstücke

KÜCHENRATGEBER

**G|U**



Mit kostenloser App zum  
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



## DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

### Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

### Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

# INHALT

## TIPPS UND EXTRAS

---

### Umschlagklappe vorne:

Die herzhafte Backstube

- 4 So gelingen die Ofen-Hits
- 6 24-Stunden-Pizzateig
- 7 Flammkuchenteig
- 64 Süßes zum Schluss

### Umschlagklappe hinten:

Perfekte Begleiter

Tipps & Tricks

## 8 DIE KLASSIKER

---

- 10 Pizza Margherita
- 12 Pizzette Tonno
- 13 **Pizza Parma** 
- 14 Pizza bianca mit Salsiccia
- 16 Pizza Quattro Stagioni
- 17 Pizzazungen mit Kartoffeln
- 18 Türkische Pizza
- 20 Calzone mit Schinken und Champignons
- 22 Flammkuchen Elsässer Art
- 23 Focaccia vom Blech
- 24 Hessischer Schmandkuchen

- 26 Gemüse-Quiche
- 27 Spinat-Feta-Strudel



Das grüne Blatt bei den Rezepten heißt fleischloser Genuss: Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.

## 28 DIE RAFFINIERTEN

---

- 30 Fenchel-Garnelen-Tarte
- 32 Flammkuchen mit Roter Bete
- 33 Garlic-Cheese-Monkey-Bread
- 34 Pizza-Ziehharmonikabrot
- 36 American Pizza
- 38 Tortano
- 40 Blumenkohl-Pizza
- 41 Pizza-Muffins
- 42 Pizza-Torte mit Hähnchenfilet
- 44 Pizza Gorgonzola-Feige
- 45 Spargel-Lachs-Flammkuchen
- 46 Socca-Pizza mit Zucchini

## 48 DIE SCHNELLEN

---

- 50 Spitzkohl-Cabanossi-Kuchen
  - 52 Mini-Calzone mit Antipasti
  - 53 Pfannenpizza mit Salami
  - 54 Mini-Asia-Strudel
  - 56 Pizza-Schnecken
  - 57 Flammkuchen-Taschen
  - 58 Mini-Quiche-Lorraine
- 
- 60 Register
  - 62 Impressum



# PIZZA MARGHERITA

So einfach und so gut: Diese schon seit Ende des 19. Jahrhunderts bekannte Pizzavariante aus Neapel ist die Mutter aller Pizzas. Entscheidend sind hochwertige aromatische Zutaten.

- 1 Rezeptmenge 24-Stunden-Pizzateig (siehe S. 6)
- ½ Dose stückige Tomaten (200 g)
- Salz | Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 3 Kugeln Mozzarella (à 125 g)
- 7 Stiele Basilikum
- 50 g Parmesan
- 4 EL Olivenöl
- Außerdem:**
- Mehl zum Arbeiten

## Mutter aller Pizzas

- Für 4 Stück |
- 30 Min. Zubereitung |
- 24 Std. Ruhen |
- 45 Min. Backen
- Pro Stück ca. 800 kcal,
- 33 g E, 34 g F, 90 g KH

**1** Den Teig nach Grundrezept zubereiten, gehen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Den Backofen samt Backblech oder Pizzastein auf 250° vorheizen. Den Teig vierteln und auf je einem leicht bemehlten Stück Backpapier zu vier runden Pizzaböden formen, den Rand etwas dicker lassen.

**2** Tomaten mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Nach und nach je 2–3 EL Tomaten auf jedem Pizzaboden verstreichen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und die Pizzaböden mit je einem Viertel davon belegen. Pizzas samt Backpapier nacheinander auf das heiße Backblech ziehen und je 10 Min. backen.

**3** Inzwischen Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Pizza aus dem Ofen nehmen, mit etwa einem Viertel der Basilikumblättchen belegen. Ein Viertel des Parmesans direkt über die Pizza reiben. 1 EL Öl auf die Pizza träufeln. Weitere 2 Min. backen. Übrige Pizzas genauso belegen und backen. Jeweils sofort heiß servieren.

## VARIANTE PIZZA MARINARA

Ganz ohne Käse – und daher vegan – kommt dieser Klassiker aus Neapel aus. Den Teig wie beschrieben zubereiten, zu vier Pizzaböden formen und mit stückigen Tomaten aus der Dose bestreichen. 4 Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheibchen schneiden. 4 Stiele Oregano waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Pizzas mit Knoblauch und Oregano belegen. Mit je 1 EL Olivenöl beträufeln und 12 Min. bei 250° backen. Nach dem Backen mit je 1 TL Olivenöl beträufeln und sofort servieren.





## FLAMMKUCHEN MIT ROTER BETE

1 Rezeptmenge Flammkuchenteig (siehe S. 7) | 200 g Magerquark | 100 g Crème fraîche | 1 Eigelb | 3 TL geriebener Meerrettich (aus dem Glas) | Salz | Pfeffer | 400 g gekochte Rote Bete (vakuumiert) | 75 g Walnüsse | 5 Zweige Thymian | 4 TL Honig | 1 Handvoll Feldsalat | frischer Meerrettich (nach Belieben) | Mehl zum Arbeiten

### Herbst-Star

Für 4 Stück | 30 Min. Zubereitung | 45 Min. Backen  
Pro Stück ca. 770 kcal, 25 g E, 35 g F, 86 g KH

**1** Den Teig nach Grundrezept zubereiten und kurz ruhen lassen. Backofen samt Backblech auf 250° vorheizen. Quark mit Crème fraîche, Eigelb und Meerrettich glatt rühren, salzen und pfeffern. Rote Bete in dünne Scheiben hobeln oder schneiden.

Nüsse hacken. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Zweigen zupfen.

**2** Teig vierteln und nacheinander auf leicht bemehltem Backpapier dünn ausrollen. Jeden Boden mit der Creme bestreichen und mit Thymian bestreuen. Gleichmäßig mit Rote-Bete-Scheiben belegen. Mit je 1 TL Honig beträufeln.

**3** Flammkuchen samt Backpapier nacheinander auf das heiße Backblech ziehen und im vorgeheizten Ofen je 10 Min. backen. Mit den Walnüssen bestreuen und weitere 2–3 Min. backen. Inzwischen Feldsalat waschen, gut trocken schütteln. Flammkuchen mit je einem Viertel des Salates bestreuen, nach Belieben noch mit Spänen von frischem Meerrettich garnieren und sofort servieren.



## GARLIC-CHEESE-MONKEY-BREAD

1 Rezeptmenge 24-Stunden-Pizzateig (siehe S. 6) | 3 Knoblauchzehen | ½ Bund glatte Petersilie | 60 g Butter | Salz | 2 Kugeln Mozzarella (à 125 g) | Fett und Mehl für die Form | 1 Gugelhupfform

»Affenbrot« zum Abzupfen 🍃

Für 1 Gugelhupfform mit 25 cm Ø (20 Stücke) |  
45 Min. Zubereitung | 25 Std. Ruhen |  
45 Min. Backen  
Pro Stück ca. 145 kcal, 5 g E, 6 g F, 18 g KH

**1** Teig nach Grundrezept zubereiten, gehen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Knoblauch schälen. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Butter in einen kleinen Topf geben und bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Den Knoblauch zur Butter pressen und mit der gehackten Petersilie und ½ TL Salz unterrühren.

**2** Mozzarella in 1 cm große Würfel schneiden. Den Teig noch einmal kurz durchkneten und in 20 golfballgroße Stücke teilen. Die Teigstücke flach drücken und je 1 Käsewürfel daraufgeben. Den Teig darüberfalten und zu einer Kugel formen. In die geschmolzene Butter tauchen und in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform legen. Abgedeckt an einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen.

**3** Backofen auf 180° vorheizen. Monkey Bread auf der zweiten Schiene von unten 40–45 Min. backen. In der Form 15 Min. abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und noch warm servieren.

### TIPP

Für Garlic-Cheese-Bombs die gefüllten Teigkugeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 200° 12–15 Min. backen. Sofort mit der Butter einpinseln.

# PIZZA-ZIEHHARMONIKABROT

Hier kann sich jeder eine Scheibe abzupfen, denn die würzig bestrichenen Teigquadrate werden ganz praktisch in die Form gestapelt: unwiderstehlich gut und reicht gleich für Viele.

1 Rezeptmenge 24-Stunden-Pizzateig (siehe S. 6)

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

1 TL Oregano

½ Dose stückige

Tomaten (200 g)

Salz | Pfeffer

2 EL Ajvar (pikante Paprikapaste)

80 g scharfe Salami

125 g geriebener Gouda

**Außerdem:**

Mehl zum Arbeiten

Fett für die Form

1 Kastenform (30 cm)

**Party-Hit**

Für 18 Stücke |

50 Min. Zubereitung |

24 ½ Std. Ruhen |

45 Min. Backen

Pro Stück ca. 135 kcal,

6 g E, 3 g F, 21 g KH

**1** Den Teig nach Grundrezept zubereiten, gehen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einem weiten Topf erhitzen. Die Zwiebel darin andünsten. Knoblauch und Oregano zugeben. Tomaten angießen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Ajvar würzen und unter Rühren 10 Min. köcheln lassen, bis die Sauce dicklich wird. Sie darf nicht zu flüssig sein.

**2** Die Salami klein würfeln und unter die Sauce rühren. Die Kastenform gründlich fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig kurz durchkneten und auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat (50 × 50 cm) ausrollen. Teigplatte sowohl längs als auch quer in je sechs 8 cm breite Streifen schneiden, sodass 36 Quadrate à 8 × 8 cm entstehen (Bild 1).

**3** Jedes Quadrat mit etwas Sauce bestreichen und mit etwas Reibekäse bestreuen (Bild 2). Kastenform hochkant stellen. Die Quadrate nacheinander in die Form schichten (Bild 3). Sind alle Quadrate eingeschichtet, die Form waagrecht stellen und die Teigstücke etwas auseinander ziehen, sodass die Form ausgefüllt ist. Abgedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.

**4** Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Ziehharmonikabrot auf der zweiten Schiene von unten 40–45 Min. backen. Am Ende eventuell abdecken. Das fertige Brot in der Form 20 Min. abkühlen lassen, dann vom Rand lösen und vorsichtig stürzen. Warm oder kalt servieren.



# SOCCA-PIZZA MIT ZUCCHINI

Socca ist eine südfranzösische Fladenbrot-Spezialität aus Kichererbsenmehl, die hier als Pizzaboden dient und nicht nur diejenigen überzeugt, die kein Gluten vertragen.

## Für den Teig:

300 g Kichererbsenmehl  
Salz

## Für den Belag:

1 kleiner Zucchini  
50 g getrocknete Tomaten in Öl  
2 Kugeln Mozzarella (à 125 g)  
4 TL Öl zum Braten  
Salz | Pfeffer  
1 Avocado  
2 TL Zitronensaft  
½ Bund Basilikum

Glutenfreies aus Frankreich 

Für 4 Stück |  
50 Min. Zubereitung |  
1 Std. Ruhen |  
20 Min. Backen  
Pro Stück ca. 685 kcal,  
30 g E, 42 g F, 45 g KH

- 1 Für den Teig das Mehl mit 1 gehäuften TL Salz mischen. 350 ml Wasser mit einem Schneebesen gut untermischen. Die Masse 1 Std. stehen lassen, damit das Mehl aufquellen kann.
- 2 Inzwischen für den Belag Zucchini waschen, putzen und mit einem Julienne- oder Spiralschneider in dünne Streifen schneiden. Die Tomaten abtropfen lassen, dabei 2 EL des Öls auffangen. Tomaten in schmale Streifen schneiden. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
- 3 Den Backofen auf 200° vorheizen. 1 TL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Ein Viertel der Masse hineingeben und mit einem Löffel zu einem Fladen von 22 cm Durchmesser ausstreichen. 5 Min. braten. Zum Umdrehen einen großen Topfdeckel auf die Pfanne legen, Pfanne umdrehen. Socca vom Deckel in die Pfanne gleiten lassen und weitere 4–5 Min. braten. Auf ein mit Backpapier belegtes Backofengitter legen. Den restlichen Teig zu drei weiteren Böden braten. Je zwei Böden auf ein Gitter legen und mit je ½ TL Tomatenöl beträufeln.
- 4 Die Böden mit je einem Viertel des Mozzarellas belegen. Darauf je ein Viertel der Tomaten und Zucchini verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Soccas nacheinander je 10 Min. backen. Am Ende jeweils den Backofengrill einschalten und die Soccas 2–3 Min. unter dem Grill zu Ende garen. Während die Böden backen, die Avocado halbieren, entsteinen, schälen und würfeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Avocado und Basilikum auf den Soccas verteilen, sofort servieren.





## KNUSPERGLÜCK MIT SUCHTPOTENZIAL

Pizza geht immer! Egal ob klassisch rund oder aufgerollt, gestapelt oder zusammengeklappt. Heißgeliebte Klassiker und aufregende Neukombinationen, eine original American Pizza mit Käserand oder ein Low-Carb-Boden aus Blumenkohl sind es wert, den Ofen anzuheizen!

**Gelingt garantiert:** Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

**Der perfekte Teig:** Alle wichtigen Handgriffe in Step-Fotos

**Knackige Nebendarsteller:** Salate und Dips für den Frische-Kick



Mit **kostenloser App** zum  
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 455 Themenkochbücher  
ISBN 978-3-8338-5334-0



9 783833 853340

[www.gu.de](http://www.gu.de)

