

SCHNELL & EINFACH:
KREATIVE *Pizza-Ideen*



MEHR Rezept-Ideen GESUCHT?



**1000
+ 1 NE
REZEPTIDEE**
tantefanny.at

SCHNELL & EINFACH:

Pizza-Rezepte für jeden Geschmack

In diesem Rezeptheft widmen wir uns ganz deinem Pizza-Genuss. Ob für die Familienfeier oder das schnelle Abendessen wochentags, mit Tante Fanny Pizzateigen zauberst du schnell und unkompliziert ein leckeres Gericht auf den Tisch.

Für unsere Rezeptideen kommen gleich **3 verschiedenen Pizzateige** in Frage:

der Klassiker →



mit 100% Dinkel

für die ganze Familie →



Kombiniere nach Lust und Laune & hab' Freude beim Pizza backen!

Mary & das Team von Tante Fanny



... Zubereitungszeit



... Backzeit



... Ober-/Unterhitze



... Heißluft

TIPP:

FÜR EINE VEGANE
VARIANTE GANZ EINFACH
DEN MOZZARELLA
WEGLASSEN.



Salbei



Vegetarische Pizza MIT KÜRBIS



Zutaten für 1 Pizza:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig 400 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Pizzateig 400 g
- 100 g passierte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- Etwas Salbei, gehackt
- Etwas Rosmarin, gehackt
- 300 g Kürbis, geschält, in dünne Streifen geschnitten
- 1 rote Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten
- 125 g Mozzarella, in Scheiben geschnitten
- 4 - 5 TL Basilikumpesto zum Garnieren
- Salz und Pfeffer, gemahlen

1. Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschrank verwenden.
2. Passierte Tomaten mit Salz, Knoblauch, Salbei und Rosmarin mischen.
3. Teig mit dem mitgerollten Backpapier direkt am Backblech entrollen. Mit Tomatensauce bestreichen. Mit Kürbis, rotem Zwiebel und Mozzarella belegen.
4. Kürbispizza im Backofen 10 - 15 Min. auf mittlerer Schiene backen. Nach dem Backen mit Basilikumpesto garnieren.



ca. 15 Min.



10 - 15 Min.



220° C



200° C



Blech-Pizzateig



Pizzazupfschnecken MIT GETROCKNETEN TOMATEN



Zutaten für 1 Zopf:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Pizzateig 400 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig 400 g
- 250 g Frischkäse
- 1 EL Kapern, gehackt
- 75 g getrocknete Tomaten, grob gehackt
- 75 g schwarze Oliven, entsteint, in Ringe geschnitten
- 1 EL frischer Salbei, fein geschnitten
- 2 EL frische Petersilie, fein geschnitten
- 1 Ei
- 50 g Semmelbrösel
- Salz und Pfeffer, gemahlen
- 50 g Kräuterbutter, geschmolzen

1. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Für die Füllung alle Zutaten, außer die Kräuterbutter, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Teig mit dem mitgerollten Backpapier entrollen und mit der Masse großzügig bestreichen. Dabei oben einen Rand von ca. 2 cm freilassen.
4. Vom unteren Teigrand beginnend einrollen und alle 2 - 3 cm einschneiden, die Rolle jedoch nicht ganz durchschneiden. Jede zweite Teigschnecke zur Seite klappen.
5. Im Backofen 25 - 30 Min. auf unterster Schiene backen. Noch heiß großzügig mit Kräuterbutter bestreichen.



ca. 20 Min.



25 - 30 Min.



200° C



180° C

TIPP:
ZUR PIZZA PASST
SEHR GUT EIN FRISCHER
KRÄUTERSALAT!



Pizza Bianca

MIT SPINAT UND RICOTTA



Zutaten für 1 Pizza:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Pizzateig 400 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig 400 g
- 1 Zwiebel, fein würfelig geschnitten
- 2 kleine Knoblauchzehen, geschält, fein gehackt
- 3 EL Olivenöl
- 350 g Blattspinat, aufgetaut, abgetropft
- 150 g Crème fraîche
- 250 g Ricotta
- 30 g Pinienkerne
- Salz und Pfeffer, gemahlen

1. Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl kurz andünsten, Spinat zugeben, vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Teig direkt aus dem Kühlschrank mit dem mitgerollten Backpapier auf einem Backblech entrollen. Creme fraîche und 100g Ricotta verrühren und den Pizzateig damit bestreichen, dabei einen Rand von ca. 1 cm aussparen.
4. Spinat darauf verteilen und den restlichen Ricotta darüber bröseln. Die Pizza mit Pinienkernen bestreuen.
5. Im Backrohr 15 - 20 Min. knusprig backen.



ca. 20 Min.



15 - 20 Min.



220° C



200° C

TIPP:

VERWENDE ZUM FÜLLEN
AUCH PAPRIKA,
ZUCCHINI, SCHINKEN
ODER THUNFISCH.



Champignons



Pizza Stromboli MIT GEMÜSE



Zutaten für 1 Stromboli:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig 400 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Pizzateig 400 g
- 200 g Tomatensauce
- 1 rote Zwiebel, halbiert, in Ringe geschnitten
- 100 g Mais
- 100 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 150 g Mozzarella, gerieben
- 2 TL Oregano

1. Backofen auf 220° C vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Teig mit dem mitgerollten Backpapier direkt am Backblech entrollen. Teig mit Tomatensauce bestreichen, dabei an allen Seiten ca. 2 cm Rand freilassen.
3. Mit Zwiebel, Mais und Champignons belegen. Mit ca. 100 g Mozzarella bestreuen und 1 TL Oregano würzen.
4. Von unten nach oben zu einem Strudel rollen. Teigrolle mit einem Messer schräg alle 3 cm etwas einschneiden und mit dem restlichen Mozzarella und Oregano bestreuen.
5. Im Backofen 20 - 25 Min. auf mittlerer Schiene knusprig backen.



ca. 15 Min.



20 - 25 Min.



220° C



200° C

TIPP:

SERVIERE DAZU EINEN
LECKEREN DIP AUS
SAUERRAHM, PETER-
SILIE UND SCHNITT-
LAUCH!

Blech-Pizzateig XXL



Pizzakranz NACH ELSÄSSER ART

Zutaten für 1 Pizzakranz:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig XXL 550 g
- 200 g Crème fraîche
- 120 g Speckwürfel
- 2 mittelgroße Zwiebeln, in feine Würfel geschnitten
- Pfeffer, gemahlen

1. Backofen auf 190° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Teig mit dem mitgerollten Backpapier direkt am Backblech entrollen. Crème fraîche pfeffern und so auf dem Teig verstreichen, dass oben ca. 2 cm Rand freibleibt. Speck und Zwiebeln darauf verteilen.
3. Teig von unten eng einrollen, sodass der Teigrand sich mit dem Teig verklebt. Die Enden der Rolle zusammenführen, sodass ein Teigkreis entsteht.
4. Teig alle 2 cm etwa 4 cm tief einschneiden. Eingeschnittene Teigstücke um 90° drehen, sodass sie rundum auf der Schnittfläche aufliegen.
5. Pizzakranz im Backofen ca. 30 Min. auf unterster Schiene knusprig backen.



TIPP:

FÜLLE DEN STRIEZEL
ALTERNATIV MIT CRÈME
FRAÎCHE UND ROTEM
ODER GRÜNEM
PESTO.

Dinkel-Pizzateig



Topfen

KÜRBIS-
KERNÖL

Pizza-Striezel MIT KÜRBISKERNEN



Zutaten für 2 Pizza-Striezel:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Pizzateig 400 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig 400 g
- 125 g Topfen (Quark)
- 4 EL Kürbiskernöl
- 3 - 4 EL Kürbiskerne, geröstet
- Salz, gemahlen

1. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Topfen mit Kernöl und Kürbiskernen vermengen und mit Salz würzen.
3. Teig mit dem mitgerollten Backpapier entrollen und mit der Kürbiskern-Masse gleichmäßig bestreichen. Dabei ca. 2 cm am oberen Rand freilassen.
4. Vom unteren Teigrand beginnend einrollen.
5. Die Rolle mit einem Messer der Länge nach in zwei Teile schneiden. Die beiden Stränge jeweils ineinander verdrehen.
6. Im Backofen ca. 30 Min. auf mittlerer Schiene goldbraun backen.



ca. 10 Min.



ca. 30 Min.



200° C



180° C

TIPP:

WER ES SCHARF MAG,
KANN DIE PIZZA ZU-
SÄTZLICH NOCH MIT
EINIGEN, EINGELEGTEN
PFEFFERONI
BELEGEN!



Blech-Pizzateig

Sauerrahm



Ungarische Pizza MIT SALAMI UND PAPRIKA

Zutaten für 1 Pizza:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig 400 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Pizzateig 400 g
- 200 g Sauerrahm
- 12 Scheiben Bauchspeck
- 50 g ungarische Salami, in Scheiben
- 1 mittelgroße Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 2 rote Spitzpaprika, gewürfelt
- Salz und Pfeffer, gemahlen
- ½ Bund Petersilie, gehackt

1. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Teig mit dem mitgerollten Backpapier entrollen, rundum etwa alle 2 cm einschlagen und mit den Fingern festdrücken.
3. Sauerrahm mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Teigboden verstreichen.
4. Bauchspeck, Salami, Zwiebelringe und Paprikawürfel auf dem Sauerrahm verteilen.
5. Pizza im Backofen ca. 20 Min. goldbraun backen. Nach dem Backen mit Petersilie bestreuen.



ca. 15 Min.



ca. 20 Min.



200° C



180° C

TIPP:

DU KANNST VOR DEM BACKEN IN DIE HOT DOGS EINEN KLECKS SENF ODER KETCHUP GEBEN.

Ideal für die Lunchbox



Mini Hot Dogs

Zutaten für 8 Mini Hot Dogs:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Pizzateig 400 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig 400 g
- 2 - 3 Frankfurter Würstel, in ca. 3 cm große Stücke geschnitten
- 2 - 3 Scheiben Speck, in ca. 3 cm lange Stücke geschnitten
- 1 Ei zum Bestreichen, verquirlt
- Etwas Sesam zum Bestreuen

1. Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Teig mit dem mitgerollten Backpapier entrollen und in 4 gleich große Rechtecke schneiden. Die Rechtecke diagonal zu Dreiecken schneiden.
3. Frankfurter Würstel mit Speck ummanteln und auf der Breitseite des Dreiecks platzieren. Von der Breitseite her zu einem Kipferl aufrollen.
4. Mini Hot Dogs mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen.
5. Im Backofen ca. 10 Min. auf mittlerer Schiene backen.



ca. 10 Min.



ca. 10 Min.



220° C



200° C



VERWANDELT DINKEL IN PIZZA-GENUSS.



**1000
+ 1 NE**
REZEPTIDEE
tantefanny.at



Es braucht nur wenig, um viel Gesundes genießen zu können. Man nehme Tante Fanny Frischer Dinkel-Pizzateig, entrolle ihn auf einem Backblech und ist nur einige frische Zutaten von einem Pizza-Genuss entfernt. Mit 100% Dinkelmehl und 2% Olivenöl extra nativ!

WWW.TANTEFANNY.AT

Fannytastisch einfach!