

Pizza Zungen

Leckere Pizza Zungen ganz einfach selber backen

Selbstgemachte Pizza Zungen sind super lecker und auch gar nicht schwer zuzubereiten. Ich persönlich mag sie ein bisschen lieber als eine ganze Pizza, denn so kann man auch zwei oder drei essen und das, ganz unterschiedlich belegt. Unsere Pizza Zungen waren dieses Mal mit Thunfisch, roten Zwiebeln und Käse, Salami & Käse und nur mit Käse belegt. Aber auch mit Schmand, Schinkenwürfeln und Lauchzwiebeln, sind die kleinen Pizzen richtig lecker.

Aus dem fertigen Teig lassen sich auch gut 2 Bleche Pizza backen. Hierbei kann sich die Backzeit ein wenig verlängern. Ansonsten könnt ihr eure Pizza Zungen nach Herzenslust belegen. Ebenso könnt ihr daraus tolle Knoblauchbrote machen. Die plattgedrückten Teiglinge einfach mit Kräuter- oder Knoblauchbutter einstreichen, mit Käse bestreuen und dann goldbraun backen. Das wird richtig gut und schmeckt mega lecker.



BESTSELLER
Unsere beliebtesten Produkte, basierend auf
Bestellungen. Stündlich aktualisiert.
Bestseller in Lebensmittel & Getränke



Super einfache Pizza Zungen aus frischem

Hefeteig mit leckerem Belag deiner Wahl

Die Hefe zerbröseln und zusammen mit dem Wasser, dem Öl und dem Zucker in eine Schüssel geben. Gut verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl und das Salz dazu geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben, mit Öl einschmieren und abgedeckt für gute 1-1,5 Stunden gehen lassen. Den fertigen Teig nun in 18 gleichgroße Portionen teilen und zu Kugeln schleifen. Abgedeckt für weitere 15 Minuten ruhen lassen.□

Währenddessen den Backofen auf 220°C Umluft oder 240°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Die Teiglinge mit den Händen in die gewünschte Form drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit der Pizza Sauce bestreichen und nach Belieben belegen. Im vorgeheizten Backofen für etwa 8-10 Minuten backen.

□

Weitere Rezept-Ideen für Pizza zum Ausprobieren & Nachmachen



Rustikale Salami Pizza ohne Hefe



Pizzaschnecken



Zwiebel-Frischkäse-Taler



Pide mit Hackfleisch



Rustikale Flammkuchen



Reiswaffel Pizza



Pizza Baguette



Pizza Zungen

KALORIENARME REZEPTE

190 REZEPTE FÜR EIN KALORIENARMES MITTAG- & ABENDESSEN



[mehr Infos zum Buch](#)

DIR FEHLT NOCH DAS PASSENDE PIZZA-ZUBEHÖR?
