

## Super fluffig: Bubble-up-Pizza mit Salami

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



darüber verteilen. Mozzarella hinzugeben und mit Salami belegen.

- 3 -

Im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen. Mit Basilikum garnieren.

### Zutaten für 1 Pizza

1 Packung Aufbackteig (für 8 Brötchen)  
120 ml Pizzasauce  
110 g geriebener Mozzarella  
6 Scheiben Salami  
Basilikumblätter (nach Belieben)  
1 Esslöffel Butter

### Besonderes Zubehör

Eisenpfanne (Durchmesser: 26 cm)

Sieht aus wie das italienische Original und schmeckt wie die amerikanische Pan-Pizza: Die Bubble-up-Pizza! Sie kommt erst in die Pfanne und dann in den Ofen! Dank Brötchen zum Aufbacken wird sie so richtig fluffig - und dank Salamischeiben richtig würzig!

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Eisenpfanne mit Butter einreiben.

- 2 -

Boden der Pfanne mit dem Teig auslegen. Pizzasauce