

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