

# TRIBI'S KOCHSHOW



## MENÜ

Pizza – in drei verschiedenen Variationen





## ÜBER DAS GERICHT

Eines der wohl bekanntesten Nationalgerichte aus Italien ist die Pizza. Pizza bedeutet auf Deutsch so etwas wie «Bissen» oder «Imbiss». Tatsächlich handelt es sich dabei um einen dünn ausgewallten Fladen, der mit Tomaten, Basilikum und Käse belegt und dann bei sehr hohen Temperaturen gebacken wird. Die Pizza wurde wahrscheinlich in der Mitte des 18. Jahrhunderts in der Stadt Neapel in Italien erfunden. Jedoch ist die Idee vermutlich schon älter und wurde von der arabischen Küche in die griechische Küche importiert und ist so nach Italien gewandert.

**Allergene:** Weizen, Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Laktose

**Hier geht es zum Kochvideo:** <https://www.youtube.com/watch?v=4TjQJZ5nbUE>

## EINKAUFLISTE

Diese Einkaufsliste ist für Pizza für vier Personen.

Was du bereits zu Hause haben solltest: Salz, Zucker, Olivenöl, Pfeffer

### Der Hefeteig

- Weissmehl oder Buchweizenmehl für Allergiker 600g
- Frischhefe 20g
- Olivenöl 50ml
- Salz 12g
- Zucker 2g
- Kaltes Wasser ca. 350ml

### Die Tomatensauce

- Olivenöl 50ml
- Kleine Zwiebeln 2 Stück
- Knoblauchzehen 3 Stück
- Pelati (geschälte Tomaten) 500g
- Frisches Basilikum und oder getrockneter Oregano
- Mozzarella
- Ca. 350ml kaltes Wasser 300g

### Pizza Margherita

- Geriebener Parmesan 200g
- Mozzarella 300g
- Fein geschnittene Tomaten 3 Stück
- Frisches Basilikum ein paar Blättchen
- Wenig Olivenöl



## **Pizza Peperoni**

- Geriebener Parmesan 200g
- Mozzarella 300g
- Grosse Peperoni 2 Stück
- Oliven 150g
- Optional: Chorizo 200g

## **Pizza Prosciutto e Funghi**

- Geriebener Parmesan 200g
- Mozzarella 300g
- Schinken 200g
- Champignons 200g
- Kleine Rote Zwiebel 1 Stück
- Wenig Olivenöl

## **MATERIALLISTE**

Diese Geräte oder Küchenwerkzeuge brauchst du zu Hause, um das Menü zu kochen.

- Grosse Schüssel
- 2-Liter Pfanne
- Backblech
- Messer
- Schneidebrett
- Backpapier

## **FRAGEN ODER ANREGUNGEN?**

Melde dich bei: [phillipp@treibhausluzern.ch](mailto:phillipp@treibhausluzern.ch)