

KLAMER

Die besten **Pizzaofen Rezepte**



Knusprig | Frisch | Authentisch



Inhalt

Ein Stück Italien in der eigenen Küche	3	Pizza Proscuitto e Rucola ...	18
Tipps & Tricks	5	Pizza Diavola	20
Pizza Margherita	8	Feigen-Gorgonzola Pizza ...	23
Pizza Bianca	11	Vegane Pizza	26
Rustikale Bauernpizza	14	Glutenfreie Pizza	29
Spinat-Feta Pizza	17	Nutella Pizza	32
		S'mores Pizza	35

Die Küche ruft!



Ein Stück Italien in der eigenen Küche

Ein Pizzaofen bringt das italienische Lebensgefühl direkt zu dir nach Hause. Der Duft von frischem Teig und der erste Biss in eine goldbraune, knusprige Pizza – mehr braucht es nicht, um glücklich zu sein. Von traditioneller Margherita bis hin zu kreativen Eigenkreationen: Hier entstehen Gerichte, die Herz und Bauch gleichermaßen wärmen. So wird jeder Kochabend zu einer kleinen Reise nach Italien!



Tipps & Tricks

- 1. Vorheizen:** Gib deinem Pizzaofen zehn Minuten Zeit, richtig heiß zu werden. Nur so wird der Boden knusprig und der Käse schön geschmolzen.
- 2. Richtige Utensilien:** Benutze am besten einen Holzschieber.
Reinigung: Lass den Pizzastein nach dem Backen vollständig abkühlen. Danach kannst du ihn trocken abbürsten oder bei Bedarf mit einem leicht feuchten Tuch abwischen.
- 3. Aufbewahrung:** Wenn du den Ofen länger nicht benutzt, bitte trocken lagern.
- 4. Gebrauchsspuren:** Mit der Zeit verändert der Backstein seine Farbe, zeigt dunklere Stellen oder kleine Haarrisse – das ist ganz normal und beeinträchtigt weder Funktion noch Backergebnis.
- 5.**

Pizza Margherita

Die Pizza Margherita ist der Inbegriff italienischer Einfachheit – fruchtige Tomatensauce, zarter Mozzarella und frisches Basilikum vereinen sich zu purem Genuss. Im Pizzaofen gelingt sie besonders gut, weil die intensive Hitze den Boden in Sekunden knusprig bäckt und der Rand luftig aufgeht.



Pizza Margherita

**Vorbereitungszeit**

10-15 Minuten

**Backzeit**

3-5 Minuten

**Portion**

1 Person

Zutaten

Für den Teig:

- 500 g Weizenmehl (Typ 00 oder 550)
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 10 g frische Hefe (oder 2 TL Trockenhefe)
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl

Für den Belag:

- 150 ml passierte Tomaten
- 1 Prise Salz
- 1 TL Olivenöl
- 1 TL Oregano
- 125 g Mozzarella (am besten Büffelmozzarella)

Optional: einige frische Basilikumblätter

Zubereitung

- 01. Teig Vorbereiten:** Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen, 5 Min stehen lassen. Mehl und Salz mischen, dann Hefewasser und Olivenöl dazugeben. Alles zu einem glatten Teig kneten (ca. 10 Min).
- 02. Teig gehen lassen:** Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen, abdecken und 1–2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen (bis er sich verdoppelt hat).
- 03. Tomatensauce:** Passierte Tomaten mit Salz, Oregano und etwas Olivenöl verrühren. Optional eine Prise Zucker, falls die Tomaten zu sauer sind.



Zubereitung

- 04. Pizza belegen:** Backofen 10 Minuten auf Stufe 4 vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen, Tomatensauce gleichmäßig darauf verteilen, Mozzarella in Stücke zupfen und darauflegen.
- 05. Backen und servieren:** Pizza im Pizzaofen auf Stufe 5 ca. 3–5 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist. Bei Wunsch mit frischem Basilikum garnieren und sofort servieren.



KLAMER Tipp:

Den Mozzarella kurz abtropfen lassen bevor du ihn auflegst – so bleibt der Boden knusprig und nicht zu feucht.

Pizza Bianca

Ohne Tomatensauce rückt ihr goldbrauner Teig in den Mittelpunkt, verfeinert mit Olivenöl, Salz und Kräutern. Im Pizzaofen entsteht dabei ein unvergleichliches Zusammenspiel aus knuspriger Kruste und weicher, duftender Krume.



Pizza Bianca

**Vorbereitungszeit**

10-15 Minuten

**Backzeit**

3-5 Minuten

**Portion**

1 Person

Zutaten

Für den Teig:

- 500 g Weizenmehl (Typ 00 oder 550)
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 10 g frische Hefe (oder 2 TL Trockenhefe)
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl

Für den Belag:

- 150 g Ricotta
- 100 g Mozzarella
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- Rosmarin oder Thymian

Optional: Prosciutto oder dünn geschnittene Zucchini

Zubereitung

- 01. Teig Vorbereiten:** Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen, 5 Min stehen lassen. Mehl und Salz mischen, dann Hefewasser und Olivenöl dazugeben. Alles zu einem glatten Teig kneten (ca. 10 Min).
- 02. Teig gehen lassen:** Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen, abdecken und 1-2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen (bis er sich verdoppelt hat).
- 03. Zwiebel Karamellisieren:** Zwiebelringe in Olivenöl bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten braten, bis sie goldbraun und süßlich karamellisiert sind.



Zubereitung

- 04. Belag vermischen:** Ricotta mit gehacktem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Kräutern verrühren. Mozzarella in kleine Stücke zupfen.
- 05. Pizza belegen:** Backofen 10 Minuten auf Stufe 4 vorheizen. Teig dünn ausrollen, Ricottamischung gleichmäßig verteilen. Mozzarella und karamellisierte Zwiebeln daraufgeben. Optional Gemüse oder Prosciutto ergänzen.
- 06. Backen und servieren:** Pizza im Pizzaofen auf Stufe 5 ca. 3–5 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist. Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren und sofort genießen.



KLAMER Tipp:

Etwas Olivenöl und Knoblauch auf den Boden streichen, bevor der Käse draufkommt – das gibt extra Geschmack.

Rustikale Bauernpizza

Die rustikale Bauernpizza ist herzhaft, bodenständig und voller kräftiger Aromen wie geräuchertem Speck, Zwiebeln und würzigem Käse. Im Pizzaofen entfaltet sie ihr volles Aroma, denn die intensive Hitze lässt den Belag karamellisieren und den Boden herrlich knusprig werden.



Rustikale Bauernpizza

**Vorbereitungszeit***15-20 Minuten***Backzeit***3-5 Minuten***Portion***1 Person*

Zutaten

Für den Teig:

- 500 g Weizenmehl (Typ 00 oder 550)
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 5 g frische Hefe (oder 1 TL Trockenhefe)
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 3 EL Olivenöl

Für den Belag:

- 150 ml passierte Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Rote Zwiebel, in Ringen
- 1 Paprika, in Streifen
- 150g Speckwürfel
- 150g geriebener Käse
- 1 TL Oregano & 1 TL Basilikum
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

- 01. Teig Vorbereiten:** Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen, 5 Min stehen lassen. Mehl und Salz mischen, dann Hefewasser und Olivenöl dazugeben. Alles zu einem glatten Teig kneten (ca. 10 Min).
- 02. Teig gehen lassen:** Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen, abdecken und 1–2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen (bis er sich verdoppelt hat).
- 03. Tomatensauce:** Passierte Tomaten mit Tomatenmark, Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer verrühren. Gleichmäßig auf dem Teig verteilen.



Zubereitung

- 04. Pizza belegen:** Backofen 10 Minuten auf Stufe 4 vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen, Zwiebeln, Paprika, und Speckwürfel daraufgeben. Zum Schluss den Käse gleichmäßig darüberstreuen.
- 05. Backen und servieren:** Pizza im Pizzaofen auf Stufe 5 ca. 5-6 Minuten backen bis der Rand goldbraun ist. Nach Belieben mit frischer Petersilie oder Rucola bestreuen und sofort servieren.



KLAMER Tipp:

Etwas Maisgrieß unter den Teigboden streuen – für eine extra knusprige Kruste.

Spinat-Feta Pizza

Die Spinat-Feta-Pizza verbindet frischen Blattspinat mit würzigem Feta zu einer leichten, aber geschmackvollen Kombination. Im Pizzaofen wird der Teig perfekt knusprig, während der Käse sanft schmilzt und die Aromen intensiv zur Geltung kommen.



Spinat-Feta Pizza

**Vorbereitungszeit**

10-15 Minuten

**Backzeit**

3-5 Minuten

**Portion**

1 Person

Zutaten

Für den Teig:

- 500 g Weizenmehl (Typ 00 oder 550)
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 10 g frische Hefe (oder 2 TL Trockenhefe)
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl

Für den Belag:

- 200 g frischer oder TK Spinat
- 150 g Feta
- 120 g Mozzarella
- 100 ml Crème fraîche oder Schmand
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

- 01. Teig vorbereiten:** Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen, 5 Min stehen lassen. Mehl und Salz mischen, dann Hefewasser und Olivenöl dazugeben. Alles zu einem glatten Teig kneten (ca. 10 Min).
- 02. Teig gehen lassen:** Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen, abdecken und 1–2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen (bis er sich verdoppelt hat).
- 03. Spinat vorbereiten:** Knoblauch und Zwiebel in Olivenöl kurz anbraten. Spinat dazugeben, 2–3 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, dann abkühlen lassen.



Zubereitung

- 04. Pizza belegen:** Backofen 10 Minuten auf Stufe 4 vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen, Crème fraîche auf dem Teig verstreichen. Den abgekühlten Spinat gleichmäßig darauf verteilen, Feta darüberbröckeln und Mozzarella darüberstreuen.
- 05. Backen und servieren:** Pizza im Pizzaofen auf Stufe 5 ca. 3–5 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist. Nach Belieben mit etwas Olivenöl beträufeln oder Rucola bestreuen.und sofort servieren.



KLAMER Tipp:

Den Spinat gut ausdrücken, bevor du ihn auflegst – so bleibt der Boden knusprig.

Pizza di Parma

Würziger Parmaschinken trifft auf frischen, leicht bitteren Rucola und geschmolzenen Mozzarella. Im Pizzaofen verschmilzt alles zu einer harmonischen Komposition, während der Boden außen knusprig bleibt und innen luftig. Ein Stück Italien, das man sofort genießen möchte.



Pizza di Parma

**Vorbereitungszeit**

10-15 Minuten

**Backzeit**

3-5 Minuten

**Portion**

1 Person

Zutaten

Für den Teig:

- 500 g Weizenmehl (Typ 00 oder 550)
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 10 g frische Hefe (oder 2 TL Trockenhefe)
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl

Für den Belag:

- 150 ml passierte Tomaten
- 125 g Mozzarella
- 80 g Parmaschinken
- 20 g gehobelter Parmesan
- 1 TL Olivenöl
- 1 TL Oregano
- Eine Handvoll Rucola
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

- 01. Teig Vorbereiten:** Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen, 5 Min stehen lassen. Mehl und Salz mischen, dann Hefewasser und Olivenöl dazugeben. Alles zu einem glatten Teig kneten (ca. 10 Min).
- 02. Teig gehen lassen:** Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen, abdecken und 1–2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen (bis er sich verdoppelt hat).
- 03. Tomatensauce:** Passierte Tomaten mit Salz, Oregano und etwas Olivenöl verrühren. Optional eine Prise Zucker, falls die Tomaten zu sauer sind.



Zubereitung

- 04. Pizza belegen:** Backofen 10 Minuten auf Stufe 4 vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen, Tomatensauce auf dem Teig verstreichen, Mozzarella gleichmäßig darauf verteilen.
- 05. Backen und servieren:** Pizza im Pizzaofen auf Stufe 5 ca. 3–5 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist. Danach mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan belegen und mit etwas Olivenöl beträufeln.



KLAMER Tipp:

Den Parmesan frisch hobeln direkt vor dem Servieren – so kommt der Geschmack am besten zur Geltung.

Pizza Diavola

Feurig, würzig und voller Energie – die Pizza Diavola ist nichts für schwache Nerven. Scharfe Salami und geschmolzener Käse erbinden sich zu einem intensiven Geschmackserlebnis und entfalten im Pizzaofen ihr volles Aroma, während der Boden außen knusprig und innen luftig bleibt.



Pizza Diavola

**Vorbereitungszeit***10-15 Minuten***Backzeit***3-5 Minuten***Portion***1 Person*

Zutaten

Für den Teig:

- 500 g Weizenmehl (Typ 00 oder 550)
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 10 g frische Hefe (oder 2 TL Trockenhefe)
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl

Für den Belag:

- 150 ml passierte Tomaten
- 125 g Mozzarella
- 80 g scharfe Salami
- 1 kleine Chillischotte
- 1 TL Oregano
- Salz & Pfeffer
- Etwas Olivenöl

Zubereitung

- 01. Teig Vorbereiten:** Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen, 5 Min stehen lassen. Mehl und Salz mischen, dann Hefewasser und Olivenöl dazugeben. Alles zu einem glatten Teig kneten (ca. 10 Min).
- 02. Teig gehen lassen:** Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen, abdecken und 1–2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen (bis er sich verdoppelt hat).
- 03. Tomatensauce:** Passierte Tomaten mit Salz, Oregano und etwas Olivenöl verrühren. Optional eine Prise Zucker, falls die Tomaten zu sauer sind.



Zubereitung

- 04. Pizza belegen:** Backofen 10 Minuten auf Stufe 4 vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen, Tomatensauce gleichmäßig darauf verteilen, Tomatensauce auf dem Teig verstreichen, Mozzarella gleichmäßig verteilen, Salami darauflegen.
- 05. Backen und servieren:** Pizza im Pizzaofen auf Stufe 5 ca. 3–5 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist. Mit etwas Olivenöl beträufeln und bei Wunsch mit frischem Basilikum garnieren und sofort servieren.



KLAMER Tipp:

Für die perfekte Schärfe Chiliöl erst nach dem Backen darüberträufeln.

Feigen-Gorgonzola Pizza

Die Feigen-Gorgonzola-Pizza überrascht mit einem Spiel aus süßen Feigen und würzigem Gorgonzola, das jeden Bissen besonders macht. Im Pizzaofen karamellisieren die Feigen, während der Käse unwiderstehlich cremig schmilzt und eine herrlich samtige Textur bekommt.



Feigen-Gorgonzola Pizza

**Vorbereitungszeit**

10-15 Minuten

**Backzeit**

3-5 Minuten

**Portion**

1 Person

Zutaten

Für den Teig:

- 500 g Weizenmehl (Typ 00 oder 550)
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 10 g frische Hefe (oder 2 TL Trockenhefe)
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl

Für den Belag:

- 100 ml Crème fraîche oder Schmand
- 100 g Gorgonzola
- 50 g Parmaschinken
- 3-4 Feigen, in Scheiben
- 1 kleine Rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 1-2 TL Honig

Optional: 50 g Mozzarella für extra Schmelze

Zubereitung

- 01. Teig Vorbereiten:** Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen, 5 Min stehen lassen. Mehl und Salz mischen, dann Hefewasser und Olivenöl dazugeben. Alles zu einem glatten Teig kneten (ca. 10 Min).
- 02. Teig gehen lassen:** Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen, abdecken und 1–2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen (bis er sich verdoppelt hat).
- 03. Sauce verteilen:** Crème fraîche oder Schmand gleichmäßig auf dem Teig verstreichen.



Zubereitung

- 04. Pizza belegen:** Backofen 10 Minuten auf Stufe 4 vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen, Zwiebelringe und Feigenscheiben darauf verteilen. Gorgonzola (und ggf. Mozzarella) darübergerben, mit etwas Pfeffer würzen.
- 05. Backen und servieren:** Pizza im Pizzaofen auf Stufe 5 ca. 3–5 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist. Nach dem Backen mit Honig beträufeln und etwas Olivenöl darübergerben.



KLAMER Tipp:

Ein paar gehackte Walnüsse dazugeben – für extra Crunch und Geschmack.

Vegetarische Pizza

Die vegane Pizza überzeugt mit frischem Gemüse, aromatischen Kräutern und würzigem pflanzlichen Belag. Im Pizzaofen wird der Teig wunderbar locker, während das Gemüse leicht geröstet und saftig bleibt. Ein bunter Genuss, der zeigt, dass Pizza auch ohne Käse richtig lecker sein kann.



Vegetarische Pizza

**Vorbereitungszeit**

10-15 Minuten

**Backzeit**

3-5 Minuten

**Portion**

1 Person

Zutaten

Für den Teig:

- 500 g Weizenmehl (Typ 00 oder 550)
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 10 g frische Hefe (oder 2 TL Trockenhefe)
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl

Für den Belag:

- 150 ml passierte Tomaten
- 125 g Mozzarella
- 1 TL Olivenöl
- 1 TL Oregano
- ½ gelbe und ½ rote Paprika, in Streifen
- ½ Zucchini, in Scheiben

Optional: einige schwarze Oliven

Zubereitung

- 01. Teig Vorbereiten:** Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen, 5 Min stehen lassen. Mehl und Salz mischen, dann Hefewasser und Olivenöl dazugeben. Alles zu einem glatten Teig kneten (ca. 10 Min).
- 02. Teig gehen lassen:** Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen, abdecken und 1–2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen (bis er sich verdoppelt hat).
- 03. Tomatensauce:** Passierte Tomaten mit Salz, Oregano und etwas Olivenöl verrühren. Optional eine Prise Zucker, falls die Tomaten zu sauer sind.



Zubereitung

- 04. Pizza belegen:** Backofen 10 Minuten auf Stufe 4 vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen, Tomatensauce gleichmäßig darauf verteilen, das Gemüse gleichmäßig darauf verteilen und Mozzarella darüberggeben. Mit etwas Olivenöl beträufeln.
- 05. Backen und servieren:** Pizza im Pizzaofen auf Stufe 5 ca. 3–5 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist. Bei Wunsch mit frischem Basilikum und Oliven garnieren und sofort servieren.



KLAMER Tipp:

Gemüse vorher kurz in der Pfanne anrösten – das intensiviert den Geschmack.

Glutenfreie Pizza

Die glutenfreie Pizza ist eine leichte Alternative für alle, die auf Weizen verzichten möchten. Im Pizzaofen entwickelt der Teig eine schöne Struktur und bleibt zugleich weich und saftig. So entsteht eine Pizza, die voll im Geschmack punktet – ganz ohne Gluten.



Glutenfreie Pizza

**Vorbereitungszeit**

10-15 Minuten

**Backzeit**

3-5 Minuten

**Portion**

1 Person

Zutaten

Für den Teig:

- 500 g glutenfreies Mehl
- 2 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 10 g frische Hefe (oder 2 TL Trockenhefe)
- 360 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Apfelessig

Für den Belag:

- 2-3 EL grünes Pesto
- 125 g Mozzarella
- 100 g gegartes Hähnchenbrustfilet
- 8 Kirschtomaten, halbiert
- 50 g Parmesan
- Etwas Olivenöl

Optional: ein sprizter Zitrone

Zubereitung

- 01. Teig Vorbereiten:** Mehl, Salz, Zucker und Hefe mischen. Wasser, Olivenöl und Apfelessig zugeben, zu einem weichen, leicht klebrigen Teig verrühren. (ca. 10 Min).
- 02. Teig gehen lassen:** Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen, abdecken und 1–2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen (bis er sich verdoppelt hat).
- 03. Pesto verteilen:** Pesto gleichmäßig auf dem Boden verstreichen.



Zubereitung

- 04. Pizza belegen:** Backofen 10 Minuten auf Stufe 4 vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen, Mozzarella darübergerben, dann Hähnchenstreifen und Kirschtomaten darauf verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln.
- 05. Backen und servieren:** Pizza im Pizzaofen auf Stufe 5 ca. 3–5 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist. Bei Wunsch mit frischem Basilikum garnieren und sofort servieren.



KLAMER Tipp:

Mit diesem Teig lassen sich ganz verschiedene Pizzen machen , nicht nur Chicken-Pesto!

Nutella Pizza

Die Nutella-Pizza ist ein süßer Traum für Schokoladenfans jeden Alters. Im Pizzaofen wird der Teig leicht gebräunt, während die Schokoladencreme zart schmilzt und warmen, verführerischen Genuss versprüht. Ein süßer Klassiker, der einfach glücklich macht.



Nutella Pizza

**Vorbereitungszeit**

10-15 Minuten

**Backzeit**

3-5 Minuten

**Portionen**

2-3 Personen

Zutaten

Für den Teig:

- 500 g Weizenmehl (Typ 00 oder 550)
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 10 g frische Hefe (oder 2 TL Trockenhefe)
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl

Für den Belag:

- 3-4 EL Nutella
- Puderzucker
- Gehackte Haselnüsse

Optional: 1 Banane oder Erdbeeren in Scheiben

Zubereitung

- 01. Teig Vorbereiten:** Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen, 5 Min stehen lassen. Mehl und Salz mischen, dann Hefewasser und Olivenöl dazugeben. Alles zu einem glatten Teig kneten (ca. 10 Min).
- 02. Teig gehen lassen:** Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen, abdecken und 1–2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen (bis er sich verdoppelt hat).
- 03. Vorbacken:** Backofen 10 Minuten auf Stufe 4 vorheizen. Dann Pizzaboden 2 Minuten auf Stufe 5 ohne Belag vorbacken.



Zubereitung

- 04. Pizza belegen:** Den heißen Pizzaboden aus dem Ofen nehmen und Nutella gleichmäßig darauf verstreichen.
- 05. Backen und servieren:** Pizza erneut für 2 Minuten in den Ofen schieben. Danach mit Puderzucker bestäuben und mit gehackten Haselnüssen garnieren. Optional die Pizza mit Bananen- oder Erdbeerscheiben toppen.



KLAMER Tipp:

Die Nutella leicht erwärmen, bevor du sie auf den Boden streichst – so lässt sie sich einfacher verteilen.

S'mores Pizza

Die S'mores-Pizza bringt das beliebte Lagerfeuer-Dessert direkt auf den Teller: geschmolzene Schokolade, Marshmallows und knusprige Kekse. Im Pizzaofen verschmilzt alles zu einer warmen, klebrig-süßen Leckerei. Ein Dessert, das Spaß macht und sofort Lust auf den nächsten Bissen weckt.



Smores Pizza

**Vorbereitungszeit**

10-15 Minuten

**Backzeit**

3-5 Minuten

**Portionen**

4 Personen

Zutaten

Für den Teig:

- 500 g Weizenmehl (Typ 00 oder 550)
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 10 g frische Hefe (oder 2 TL Trockenhefe)
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl

Für den Belag:

- 3-4 EL geschmolzene Milkschokolade
- 10 halbierte Marshmallows
- 3 Butterkekse, zerbröselt
- Puderzucker

Optional: ein paar Stücke Zartbitterschokolade

Zubereitung

- 01. Teig Vorbereiten:** Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen, 5 Min stehen lassen. Mehl und Salz mischen, dann Hefewasser und Olivenöl dazugeben. Alles zu einem glatten Teig kneten (ca. 10 Min).
- 02. Teig gehen lassen:** Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen, abdecken und 1–2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen (bis er sich verdoppelt hat).
- 03. Vorbacken:** Backofen 10 Minuten auf Stufe 4 vorheizen. Dann Pizzaboden 2 Minuten auf Stufe 5 ohne Belag vorbacken.



Zubereitung

- 04. Pizza belegen:** Den heißen Pizzaboden aus dem Ofen nehmen und die geschmolzene Schokolade gleichmäßig darauf verstreichen. Marshmallows und zerbröselte Kekse darauf verteilen.
- 05. Backen und servieren:** Pizza erneut für 2 Minuten in den Ofen schieben. Danach mit Puderzucker bestäuben und optional mit Zartbitterschokolade-Stückchen toppen.



KLAMER Tipp:

Röste die Marshmallows am Ende kurz mit einem Crème-Brûlée-Brenner.