

Belag

Ingrediënten

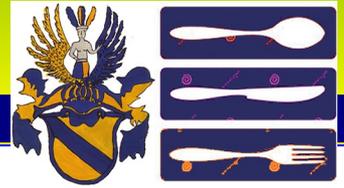
- 1 st Zwiebeln
- 1 st paprika grün
- 1 st Zucchini
- 2 st peperocini rot
- 1 st Bergkäse
- 5 pl roher Schinken
- 2 teen Knoblauch

MeP

- Ui putzen und in halbe Ringe schneiden
- Paprika waschen und in Brunoise schneiden
- Zucchini waschen und in Julienne schneiden
- Die Peperocini in dünne Ringe schneiden
- Käse raspeln
- Schinken in feine Streifen
- Knoblauch putzen und in feine Scheiben schneiden

Bereidingswijze

- Nimm eine Bratpfanne und mach eine Schuss Öl hinein
- Stell die Platte auf 6
- Brate den Knoblauch und die Zwiebeln glasig
- Füge Paprika und Zucchini hinzu
- Dreh die Temperatur etwas herunter
- Streue etwas Mehl auf die Arbeitsfläche für das Ausrollen des Teiges
- Nimm eine Teigkugel aus der Folie und lege Sie auf die gemehlte Arbeitsfläche
- Bearbeite den Teig mit den Händen bis du eine runde Teigscheibe vor dir hast



- Tue einen Löffel der Sugo auf die Mitte des Teiges und verteile Sie bis 2 cm vor dem Rand
- Verteile das gebratene Gemüse auf dem Teig
- Verteile den Schinken auf der Pizza
- Streue zum Schluss den Käse über die Foccacia