



Julia, Leonie, Emilia und Cheyenne lieben Pizzas. Heute wollen sie ihr Lieblingsgericht nicht nur essen, sondern auch selbst zubereiten. Worauf es dabei ankommt, lassen sie sich von einem Profi zeigen: in der Pizzabackschule.

Lernen beim Pizza-Profi

Eine kleine, gemauerte Höhle mit Ziegelboden und von brennendem Holz befeuert ...

Ein italienischer Steinofen ist der Mittelpunkt des Restaurants La Vita in Bonn. Hier werden auch alle Pizzas gebacken, die jährlich mehr als 1000 Kinder zubereiten. Auf die Idee der Pizzabackschule kamen La Vita-Geschäftsführer Werner Beckmann und Pizzabäcker Joaquino Dominguez vor 3 Jahren: „Wenn Familien zum Essen kommen, finden die Kinder unseren Steinofen immer sehr interessant. Aber die wenigsten wissen, was zu tun ist, bevor eine Pizza aus dem Ofen kommt.“ Alles ganz frisch, nur natürliche Zutaten, keine chemischen Mittel: Joaquino ist sichtbar stolz darauf, als er den 4 Mädchen erklärt, woraus seine Pizzas bestehen. Dann geht es gleich ans Teigkneten ...

Heute sind Julia, Leonie, Emilia und Cheyenne nicht nur Pizzabäckerinnen, sondern auch Künstlerinnen. Pizzas brauchen schließlich nicht immer kreisrund zu sein. Emilia findet eine Pizza in Drachenform lustiger und Cheyenne möchte eine Herz-Pizza machen. Julia und Leonie können sich kaum entscheiden: eine Igel-Pizza oder eine Pizza, die wie SpongeBob aussieht oder wie eine Fledermaus? Eine Stunde später liegen die knusprigen Kunstwerke auf den Tellern und die 4 Mädchen lassen es sich schmecken. Auf dem Heimweg hat jede von ihnen eine Urkunde der Pizzabackschule in der Tasche.

Mehr übers Lernen mit dem Pizza-Profi gibt's im Internet: www.pizzabackschule.de



Wie soll eure Pizza aussehen?

Mit einem rollenden Pizzamesser könnt ihr dem Teig am leichtesten die Form geben, die ihr euch ausgedacht habt. Es geht auch mit einem kleinen Küchenmesser. Vorsicht: Messer sind scharf! Wahrscheinlich habt ihr keinen Steinofen wie in der Pizzeria. In normalen Backöfen braucht man eine hitzefeste Unterlage. Hebt den Teig deshalb mit einem Pfannenwender vorsichtig an und legt ihn auf ein Backblech.



Vom Rollen bis zum Backen

Eine Pizza zuzubereiten ist viel Handarbeit. Wascht deshalb zuerst gründlich eure Hände! Wischt auch den Tisch oder die Arbeitsplatte sauber. Jetzt geht's los: Verteilt eine Handvoll Mehl auf der Unterlage, so bleibt der Teig darauf nicht hängen. Nehmt eine Teigportion und drückt sie mit den Fingern platt. Rollt den Teig dann mit einem Nudelholz so lange aus, bis er gleichmäßig dünn ist. Je dünner, umso knuspriger: Der Teig sollte höchstens einen halben Zentimeter dick sein.

Pizzateig: Fertig kaufen oder selbst machen

Pizzateig findet ihr in jedem Supermarkt im Kühlregal. Ihr könnt den Teig auch ganz leicht selbst machen.

Und so funktioniert's: Vermischt Mehl, Hefe und Salz in einer Schüssel. Gebt lauwarmes (!) Wasser und Öl hinzu und knetet die Masse so lange, bis daraus ein fester, glatter Teig geworden ist. Deckt die Schüssel mit einem feuchten Tuch ab und lasst den Teig an einem kühlen, windgeschützten Ort 2 Stunden lang ziehen. In dieser Zeit „treibt“ die Hefe den Teig auseinander und lockert ihn so auf.

Das braucht ihr für 4 Kinderpizzas:

- 400 Gramm Mehl
- ¼ Liter Wasser
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Würfel Hefe

Was gehört auf jede Pizza? Tomaten und Käse!

Geschälte Tomaten gibt es in Dosen fertig zu kaufen. Ihr braucht die Tomaten in einer Schüssel nur mit einer Gabel fein zu zerdrücken und mit ein bisschen Oregano zu würzen. Gut umrühren, fertig. Gebt die Tomatensoße mit einem großen Löffel gleichmäßig auf den Pizzateig. Für den Käsebelag eignen sich Gouda und Emmentaler am besten. Zerkleinert den Käse auf einer Küchenreibe und streut ihn über die Pizza.

PRIMAX[®]

Ein Fall für Sam



Was schmeckt euch am besten?

Ob Schinken oder Salami, Oliven oder Pilze, Mais oder Paprika, vielleicht auch Zwiebeln: Belegt eure Pizza mit allem, worauf ihr Lust habt oder was ihr ausprobieren wollt. Wenn eure Pizza ein Gesicht haben soll, eignen sich Oliven und Mais als Augen und Paprikastreifen als Mund.



Hinein in den Backofen!

Da Steinöfen wie in der Pizzabackschule bis zu 450 Grad Celsius heiß werden, sind Pizzas darin schon nach rund 2 Minuten fertig. An einem normalen Backofen stellt ihr die Temperatur auf 200 Grad Celsius ein, lasst den Ofen eine Viertelstunde vorheizen und schiebt dann das Blech mit der Pizza hinein. Sobald der Teigrand knusprig braun wird, das ist spätestens nach 10 Minuten, könnt ihr sie herausholen. Vorsicht, heiß! Nehmt dafür einen dicken Küchenhandschuh. Oder bittet eure Eltern, euch zu helfen. Als Dankeschön könnt ihr ihnen ein Stück eurer selbst gemachten Pizza anbieten. Guten Appetit! Oder auf Italienisch: **Buon appetito!**



Als Dank fürs Mitmachen gibt's diesmal zu gewinnen:

Diese und andere Spiele findet ihr auch im Internet: www.ravensburger.de

1 **Experimentierkasten Essen und Trinken** von Ravensburger

Welche Lebensmittel enthalten Fett? Warum sprudelt die Limo? Spannende Experimente für junge Forscher.



2 **Lernspiel Die Fit-Esser** von Ravensburger
Lustiges Spiel mit 4 Superhelden, die sich für ihren großen Wettlauf in Form bringen wollen.

3 **Überraschungspäckchen**

Mit etwas Glück könnt ihr euch einen Wunsch erfüllen: Zu gewinnen gibt es auch ...

Nenn uns bitte auch den Namen und den Ort der Bank, bei der ihr euer Heft holt. Denn die Gewinner des Taschengeldpreises werden von der Bank informiert.



Eure verrücktesten Pizzas

Lasst euch lustige Formen für Pizzas einfallen und malt uns Bilder davon. Ihr könnt eure verrückte Pizza auch backen und fotografieren. Für eure Fantasie gibt es keine Grenzen. Aber denkt daran: Eure Pizzas sollten flach sein und auf einen Teller passen. Schickt eure Briefe bis zum **25. Februar 2010** an



Postfach 21 40 · 65011 Wiesbaden

Eine große Pizza-Galerie mit euren verrücktesten Ideen werden wir in einem der nächsten Hefte abdrucken.

An der Verlosung nehmen alle Einsender teil. Die Gewinner werden schriftlich verständigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Hinweis nach § 33 BDSG: Personenbezogene Daten werden für Zwecke der Kontaktaufnahme vorübergehend gespeichert.



Tierposter Leopard



Bunte Welt Zwillinge vor der Kamera



Probieren und Kapieren Lernen beim Pizza-Profi