PIZZA STUNDE.COM REZEPTKARTE · KLAUSI

Pulled Pork Pizza

Pulled Pork Pizza – eine knusprige Pizza Bianca mit zartem Pulled Pork, cremigem Käse, roten Zwiebeln und würziger BBQ-Note, perfekt für Grillreste oder als BBQ-Highlight aus dem Pizzaofen. 🍕🔥



VORBEREITUNG	BACKEN	GESAMT
5 Min.	**1 Min.**	**6 Min.**

Zutaten

für 1 Pizza

- [ ] **1** Pizzateigling – *ca. 280 g*
- [ ] **150 g** Pulled Pork
- [ ] **100 g** Fior di Latte
- [ ] **30 g** Parmesan – *gerieben*
- [ ] **½ Stk.** rote Zwiebel – *in feine Ringe*
- [ ] Etwas Olivenöl
- [ ] Barbecue-Soße nach Geschmack
- [ ] Coleslaw oder Puszta-Salat 🥬 – *optional*

Zubereitung

Ofen vorheizen:

1. Pizzaofen auf 450 °C vorheizen.

Teig ausbreiten:

1. Mit den Händen locker formen, nicht ausrollen.

Belegen:

1. Teig mit Olivenöl beträufeln, Parmesan und Fior di Latte verteilen. Pulled Pork darauf geben.

Backen:

1. Pizza ca. 90 Sekunden backen, bis der Rand goldbraun ist.

Fertigstellen:

1. Rote Zwiebelringe und Barbecue-Soße nach dem Backen hinzufügen. Optional mit Coleslaw oder Pußta-Salat toppen.

Klausis Tipps
Tipp:

Passt auch hervorragend mit Jalapeños, Mais, Puszta-Salat oder geräuchertem Mozzarella.
Mehr Zubehör & Workshops findest du auf 👉
www.pizzaladen.at

Fotos, Tipps & Fragen zum Rezept

QR-Code scannen oder pizzastunde.com/pulled-pork-pizza/

ZUTATEN & ÖFEN BEI
PizzaLaden.at