

Zubereitung

1. Du brauchst 250 ml lauwarmes Wasser, einen Würfel frische Hefe (ca. 42g) und eine Prise Zucker.

Füll das Wasser in einen Campingbecher oder Messbecher. Zerbrösel die Hefe rein und rühr mit einem Löffel die Prise Zucker unter. Danach gibst Du noch das Salz hinzu. Am besten suchst du dir einen sonnigen Platz und lässt die Mischung dort für etwa 10-15 Minuten stehen, bis die Hefe aktiviert ist und leichte Blasen wirft.

2. Jetzt brauchst du 500 g Mehl und 2 EL Olivenöl. Such dir einen sauberen Platz, zum Beispiel einen Campingtisch oder eine Plane, und streu das Mehl in eine große Schüssel. Gieß dann die Hefemischung und das Olivenöl dazu. Knet den Teig von Hand – das kann draußen etwas länger dauern, mindestens 10 Minuten, bis er schön geschmeidig ist. Hast du keine Schüssel, mach einfach einen Teighügel und arbeite auf der Plane oder einem Brett. Dann deck den Teig mit einem Tuch oder einem Geschirrtuch ab und lass ihn an einem warmen Platz ruhen – etwa 45 Minuten (am Besten bei ca. 30-35°C).

3. Jetzt den Teig vierteln und auf einem bemehlten Brett oder einer sauberen Oberfläche rund ausrollen. Wenn du einen Campingofen (zum Beispiel den Grove Horst) oder einen Dutch Oven hast, heiz ihn ordentlich auf – etwa 250°C. Jetzt belegst Du Deine Pizza nach Lust und Laune. Ich habe dafür Tomatensoße verstrichen. Darauf hin habe ich Streukäse verteilt und mit scharfer Salami und Mais garniert. Dann leg deine belegte Pizza rein, lass sie 5 Minuten backen und dreh sie danach um 180 Grad, damit sie gleichmäßig durch wird. Nach weiteren 5 Minuten sollte sie perfekt knusprig sein. Jetzt: **GENIESSEN!**

Funktioniert übrigens auch super über dem Lagerfeuer oder auf dem Grill mit einem Pizzastein!

fan4van.com



Camping Pizza



Zutaten

Zutaten für den Teig:

- 250 ml lauwarmes Wasser
- 40g Hefe
- Prise Zucker
- 1 TL Salz
- 500g Mehl
- 2 EL Olivenöl

Zutaten für den Belag nach Lust und Laune. Ich habe folgendes verwendet:

- Tomatensoße pikant
- Streukäse
- scharfe Salami
- Mais