

# Rezepte für Klimaschutzkochmobil

## Veganes Pizzafladenbrotbacken mit Kindern (für 12 Personen)

### Zutaten:

- **für die Pizzafladen:** 2 kg Mehl, frische Hefe / Trockenhefe (Menge nach Angabe auf der Packung), 1 gestrichener Teelöffel Zucker, Ursalz, warmes Wasser
- **für die Tomatensoße:** 1 Flasche passierte Tomaten (700g), Pizzagewürz, Streuwürze
- **für den Belag** (verschiedene Varianten zur Auswahl) : 3 frische Paprika (klein geschnitten), 2-3 frische Tomaten (in Scheiben), 1 Glas Mais, 1 Glas Ananas, 1 (oder 2) Glas Pilze oder 500g frische Pilze, 1 vegane Salami (z. B. Salamino) (in dünne Scheiben geschnitten), 2-3 frische Zwiebeln (klein geschnitten oder gehackt), 2-3 Packungen Soja- oder Weizenfleischwurst
- **der Käseersatz für den Belag:**



- 400g veganer Käse oder
- 200g vegane Mozzarella oder
- (selbstgemachte) Sonnenblumenkerncreme (z. B. den Aufstrich Ibi Hot mit etwas Wasser zu einer sämigen Flüssigkeit vermengen und die entstandene zähe Flüssigkeit einfach wie „flüssigen Käse“ über den Pizzabelag schütten),
- Sonnenblumenkerncreme nehmen (IBI hot oder ähnliches) und diese mit etwas Wasser zu einer sämigen Flüssigkeit vermengen. Diese zähe

Flüssigkeit kann man wie „flüssigen Käse“ über den Pizzabelag schütten.

**Vorbereitung:** Mindestens 1 Stunde vor dem Backen der Fladenbrote sollte der Teig vorbereitet werden. Nachdem alle Teilnehmer die Hände gewaschen haben, teile das Mehl in so viele Schalen wie Teilnehmer auf. Löse die Hefe in einem Becher mit etwas Zucker auf, bis sich eine einheitliche Flüssigkeit ergibt. Teile diese Hefeflüssigkeit gleichmäßig unter allen Teilnehmern auf. Stelle entweder mehrer Becher mit Wasser auf den Tisch, damit sich jeder Wasser nachgießen kann oder gib' jedem Teilnehmer aus einem Krug immer gerade so viel Wasser, dass der Teig nicht zu klebrig wird. Alle Teilnehmer vermischen dann die Hefeflüssigkeit, das Wasser und das Mehl, bis sich langsam ein Teig ergibt. Die fertigen Teigklöße der Kinder werden dann in eine große Teigschüssel gelegt und von den ältesten und kräftigsten Teilnehmern (oder den erwachsenen Begleitern) zu einer großen Teigkugel bearbeitet. Der Teig darf nicht zu weich und klebrig sein, sonst hat man später Probleme beim Formen der Pizzafladen. Sollte der Teig zu klebrig geworden sein, einfach noch etwas Mehl beimischen. Zum Schluss noch etwas Salz zugeben und den Teig hineinkneten. Nun lässt man den Teig in einer großen Teigschüssel an einem warmen Ort ruhen und bedeckt ihn mit einem sauberen Handtuch.

Sobald der Teig vorbereitet ist, sollte ein großes Feuer entfacht werden, damit sich ausreichend Glut ergibt, um später die Pizzafladen darauf zu backen. Plane dafür ca. eine Stunde ein, bis das Feuer ausreichend Glut ergibt.



Im nächsten Schritt werden die Zutaten für den Belag vorbereitet. Jedes Kind sollte etwas zu tun haben. Bereite auf dem Tisch eine Schüssel mit Wasser zum Waschen des Gemüses sowie Schneidebrettchen mit Messern vor. Ein Zwiebelhacker kommt bei Kindern immer gut an. Man kann die Zwiebeln aber auch mit dem Messer klein schneiden. Bereite auch zwei Reiben mit kleinen Schüsseln vor, damit die Kinder den veganen Käse reiben können. Besprich mit den Kindern, wer welche Aufgabe übernehmen will und verteile die oben genannten Zutaten für den Belag. Die fertig vorbereiteten Zutaten sollten dann in verschiedene Schalen aufgeteilt und in Buffetform angerichtet werden.

Wenn man sich im offenen Feuer genügend Glut gebildet hat, kann mit dem Backen der Fladen begonnen werden. Sinnvoll ist es, die Glut vor dem Backen mit einem Stock gleichmäßig unter dem Grillrost zu verteilen, damit die Fladen überall gleichschnell gebacken werden können.

Zum Backen der Fladenbrote sind Hitzehandschuhe von großem Vorteil, weil die Glut sehr heiß ist. Zwei Personen, die jeweils einen Hitzehandschuh tragen sollten mit Grillzangen die Fladen schnell wenden, sobald diese auf der Unterseite leicht gebräunt sind.

Beim Formen der Teigkugeln für die Fladenbrote können alle Kinder einbezogen werden. Jedes Kind erhält eine Teigkugel, die etwas größer als ein Tischtennisball ist. Zwischen den Händen wird diese zunächst zu einer flachen Scheibe gedrückt. Dann hält man diese Scheiben jeweils mit Zeigefinger und Daumen hoch, sodass der Teig durch die Schwerkraft nach unten gezogen wird. Nun dreht man gleichzeitig die Teigscheibe, damit diese überall gleichmäßig dünner wird. Alternativ kann man die Teigscheiben auch mit Wellhölzern oder Flaschen auf den Schneidebrettern ausrollen, damit sie dünner werden. Je dünner die Fladen sind, desto besser schmecken sie später. Sollten manche Fladenbrote zu dick geworden sein (was vorkommt, da sämtliche Fladen in schneller Reihenfolge aufgelegt, gewendet und entnommen werden), kann man sie später zur Not in der Mitte durchschneiden. Fertige Fladen werden in einem großen Topf oder einer Schüssel gesammelt und – sollten es sehr viele sein – mit einem Deckel abgedeckt, damit sie nicht zu schnell abkühlen.

Wenn alle Fladen gebacken sind, werden sie zum Buffet mit den Belagzutaten dazu gelegt. Nun darf sich jeder sein individuelles Pizzafladenbrot nach Lust und Laune belegen und zum Schluss noch etwas Pizzakräuter darüber streuen.

Die fertig belegten Pizzafladenbrote können anschließend noch einmal kurz auf den Grillrost gelegt und bedeckt werden (z. B. mit umgedrehten feuerfesten Pfannen oder gewölbten Deckeln). Darunter schmilzt dann der vegane Käse und der Belag wird angewärmt. Bei guter Glut dauert sowohl das Backen eines einzelnen Fladens, als auch dieses zweite Ausbacken nur wenige Minuten.