



DAS BRIZZA REZEPTBUCH

Convenience für Profis.





Gaststätte

Wurstbendel

ben war
rinus gen
zu Flan
d Brak
b
rst
n kö

...mm...
Lecker!



Unsere Brizza - Unsere Philosophie

Es war einmal ein kleines, feines bayerisches Wirtshaus im unterfränkischen Aschaffenburg - dem letzten Zipfel Bayerns. Die Geschwister Jennifer und Sascha Zeller, begeisterte Brezel-Liebhaber seit jeher, kamen eines Tages auf eine knusprig-heiße Idee: „Wir tüfteln so lange, bis wir die perfekte Brezelpizza gebacken haben! Und wir nennen sie Brizza!“

Der Brezelteig, anders als der Teig des italienischen Klassikers, muss außen knusprig und innen weich sein - wie eine ofenfrische bayerische Brezen eben! Und auf diesen Laugenteig kommen dann typisch bayerische Beläge, wie Weißwurst mit süßem Senf oder Obatzter.

Mit diesem Rezeptbuch stellen wir Dir unsere Hauptdarsteller vor. Natürlich kannst Du diese Idee weiterspinnen - Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Na dann, Mahlzeit und viel Spaß beim Backen!
Grüße aus Bayerisch Nizza,



Jennifer

S.



Sascha



BRIZZA „MÜNCHNER“

Unser Münchner packt sein Weißwurstfrühsückerl auf die Brizza! Warum auch nicht?

Zutaten für 10 Stück zum Belegen:

- 500 g Schmand
- 200 g süßer Senf
- 100 g mittelscharfer Senf
- 10 Stück Weißwurst
- 2 rote Zwiebeln
- 150 g Emmentaler gerieben
- 50 g würziger Bergkäse gerieben
- grobe Salzkörner für den Rand

-
1. Zuerst einmal verrührt man den Schmand mit dem süßen und mittelscharfen Senf - von dieser Creme verstreicht man 2 EL auf der Brizza
 2. Dann schneidet man die Weißwurst in dünne Scheiben und die Zwiebeln in feine Ringe - beides verteilt man je nach Geschmack gleichmäßig auf der Brizza
 3. Dann streut man 1 kleine Handvoll Käse über den Belag
 4. Zu guter Letzt bepinselt man den Rand der Brizza mit Wasser (damit es besser hält) und streut das Salz darauf
 5. Bei 200 Grad im Kombidämpfer 5 Minuten backen





BRIZZA „BAYER“

Bei diesem Kerl, dem Bayern, darf zur Brotzeit eins nicht fehlen: der Obatzter natürlich - was sonst?

Zutaten für 10 Stück zum Belegen:

- 500 g Schmand
- 500 g Obatzter
- 200 g Speckwürfel
- 2 rote Zwiebeln
- 150 g Emmentaler gerieben
- 50 g würziger Bergkäse gerieben
- grobe Salzkörner für den Rand

-
1. Zuerst einmal den Schmand mit dem Obatzter verrühren - von dieser Creme verstreicht man 2 EL auf der Brizza
 2. Dann schneidet man die Zwiebeln in feine Ringe und verteilt sie auf der Brizza
 3. 20 g Speck und eine Handvoll Käse gleichmäßig auf dem Boden verteilen
 4. Zu guter Letzt bepinselt man den Rand der Brizza mit Wasser und streut das Salz darauf
 5. Bei 200 Grad im Kombidämpfer 5 Minuten backen





BRIZZA „FRANKE“

„Allmächna!“

Nie ohne seine Nürnberger Rostbratwürstchen - so schauts bei unserem Franken aus!

Zutaten für 10 Stück zum Belegen:

- 500 g Schmand
- 200 g mittelscharfer Senf
- 10 Stück Nürnberger Rostbratwürstchen
- 200 g Sauerkraut
- grobe Salzkörner für den Rand

-
1. Den Schmand mit dem mittelscharfen Senf verrühren - von dieser Creme verstreicht man 2 EL auf der Brizza
 2. Dann schneidet man die Nürnberger Würstchen in kleine Stücke und verteilt sie zusammen mit einer Handvoll Sauerkraut gleichmäßig auf der Brizza
 3. Zu guter Letzt bepinselt man den Rand der Brizza mit Wasser und streut das Salz darauf
 4. Bei 200 Grad im Kombidämpfer 5 Minuten backen





BRIZZA „SPARGEL“

**Dieser heiße Kerl ist der Stecher unter den Brizzzen,
denn wir servieren ihn mit frischem Spargel!**

Zutaten für 10 Stück zum Belegen:

- 500 g Schmand
- Weißer Spargel
- Gekochter Schinken
- Sauce Hollandaise
- 150 g Emmentaler gerieben
- 50 g würziger Bergkäse gerieben
- Grobe Salzkörner für den Rand

-
1. 2 EL vom Schmand auf der Brizza verteilen
 2. Den Spargel schälen und in kleine Stücke schneiden und diese auf der Brizza verteilen
 3. Den gekochten Schinken in Streifen schneiden und ebenfalls auf der Brizza verteilen
 4. 2 EL Sauce Hollandaise auf der Brizza verteilen
 5. Eine Handvoll Käse gleichmäßig auf dem Boden verteilen
 6. Zu guter Letzt bepinselt man den Rand der Brizza mit Wasser (damit es besser hält) und streut das Salz darauf
 7. Bei 200 Grad im Kombidämpfer 5 Minuten backen





BRIZZA „GEMÜSEGARTEN“

Sie lässt die Vegetarier-Herzen höher schlagen!

Zutaten für 10 Stück zum Belegen:

- 600 g Schmand
- 840 g buntes Gemüse
(z.B Zucchini, Paprika, Champignons)
- 240 g rote Zwiebeln
- 240 g Sauce Hollandaise
- 240 g Emmentaler Käse
- 120 g würziger Bergkäse gerieben
- 120 g Rucola
- Grobe Salzkörner für den Rand

-
1. 1 EL Schmand auf der Brizza verteilen
 2. Das Gemüse in kleine Stücke schneiden und auf der Brizza verteilen
 3. 30 g Käse auf der Brizza verteilen
 4. Den Rand der Brizza mit Wasser bepinseln und mit groben Salz bestreuen
 5. Bei 200 Grad im Kombidämpfer 4 Minuten backen
 6. Frischen Rucola auf der Brizza verteilen



DIE BRIZZA
AUS BAYERISCH NIZZA