



BRIZZA®

REZEPTBUCH

**DIE SCHÖNSTE VERBINDUNG
AUS OFENFRISCHER BREZEL
UND KNUSPRIGER PIZZA**



Gaststätte

Wurstbenderl

ben war
rinus gen
zu Flan
d Brak
p a
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 Weißwurst-Frühstück auf die Brizza! Warum auch nicht?

Zutaten für 12 Stück zum Belegen:

- 400 g Schmand
- 160 g süßer Senf
- 80 g mittelscharfer Senf
- 12 Stück Weißwurst
- 240 g rote Zwiebeln
- 200 g Emmentaler gerieben
- 40 g würziger Bergkäse gerieben
- grobe Salzkörner für den Rand



1. Den Schmand mit dem süßen und mittelscharfen Senf verrühren. Von dieser Creme 2 EL auf der Brizza verstreichen
2. Die Weißwurst in dünne Scheiben und die Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Beides je nach Geschmack gleichmäßig auf der Brizza verteilen
3. 20 g Käsemischung über den Belag streuen
4. Den Rand der Brizza mit Wasser bestreichen und mit grobem Salz bestreuen
5. Bei 200 Grad im Kombidämpfer 4 - 5 Minuten backen



BRIZZA „BAYER“

**Bei diesem Kerl, dem Bayern, darf zur Brotzeit
eins nicht fehlen:**

Der Obatzter natürlich - was sonst?

Zutaten für 12 Stück zum Belegen:

- 360 g Schmand
- 360 g Obatzter
- 240 g Speckwürfel
- 240 g rote Zwiebeln
- 240 g Emmentaler gerieben
- 120 g würziger Bergkäse gerieben
- grobe Salzkörner für den Rand



1. Schmand mit dem Obatzter verrühren und 2 EL auf der Brizza verstreichen
2. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und auf der Brizza verteilen
3. 20 g Speck und 30 g Käse gleichmäßig auf dem Boden verteilen
4. Den Rand der Brizza mit Wasser bepinseln und mit grobem Salz bestreuen
5. Bei 200 Grad im Kombidämpfer 4 - 5 Minuten backen



BRIZZA „FRANKE“

„Allmähdna!“

**Nie ohne seine Nürnberger Rostbratwürstchen –
so schaut's bei unserem Franken aus!**

Zutaten für 12 Stück zum Belegen:

- 600 g Schmand
- 120 g mittelscharfer Senf
- 24 Stück Nürnberger Rostbratwürstchen
- 720 g Sauerkraut
- grobe Salzkörner für den Rand



1. Schmand mit mittelscharfem Senf verrühren und 2 EL auf der Brizza verstreichen
2. Die Nürnberger Rostbratwürstchen in kleine Stücke schneiden und zusammen mit einer Handvoll Sauerkraut gleichmäßig auf der Brizza verteilen
3. Den Rand der Brizza mit Wasser bepinseln und mit grobem Salz bestreuen
4. Bei 200 Grad im Kombidämpfer 4 - 5 Minuten backen



BRIZZA „SPARGEL“

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

Zutaten für 12 Stück zum Belegen:

- 560 g Schmand
- 720 g gegarter weißer Spargel
- 300 g gekochter Schinken
- 240 g Sauce Hollandaise
- 160 g Emmentaler gerieben
- 80 g würziger Bergkäse gerieben
- grobe Salzkörner für den Rand



1. 2 EL vom Schmand auf der Brizza verteilen
2. Den Spargel 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. Den Rand der Brizza mit Wasser bepinseln und mit grobem Salz bestreuen
7. Bei 200 Grad im Kombidämpfer 4 - 5 Minuten backen



BRIZZA „GEMÜSEGARTEN“

Sie lässt die Vegetarier-Herzen höher schlagen!

Zutaten für 12 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 gerieben
- 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 grobem Salz bestreuen
5. Bei 200 Grad im Kombidämpfer 4 - 5 Minuten backen
6. Frischen Rucola auf der Brizza verteilen



BRIZZA „SPORTSFREUND“

Der wohl Fitteste von Allen!

Zutaten für 12 Stück zum Belegen:

- 600 g Schmand
- 200 g Tafelmeerrettich
- 500 g Räucherlachs
- 3 Avocado
- Honig-Senf-Dillsauce
- frischer Dill
- grobe Salzkörner für den Rand



1. Schmand mit dem Meerrettich verrühren und 2 EL auf der Brizza verstreichen
2. Ca. 40 g vom Räucherlachs und $\frac{1}{4}$ der Avocado in Scheiben auf die Brizza legen
3. Honig-Senf-Dillsauce über die Brizza verteilen
4. Den Rand der Brizza mit Wasser bepinseln und mit grobem Salz bestreuen
5. Bei 200 Grad im Kombidämpfer 4 - 5 Minuten backen



BRIZZA

„BAVARIAN BBQ“

**Hier treffen Brezel-Liebhaber
auf BBQ-Begeisterte!**

Zutaten für 12 Stück zum Belegen:

- 600 g Schmand
- 240 g BBQ-Sauce
- 800 g Pulled Pork
- Rote Zwiebelringe
- 200 g Emmentaler gerieben
- 400 g Cole Slaw



1. Den Schmand mit der BBQ-Sauce verrühren und 2 EL auf der Brizza verstreichen
2. Das Pulled Pork fein rupfen und auf der Brizza verteilen
3. Zwiebeln und Käse über die Brizza streuen
4. Den Rand der Brizza mit Wasser bepinseln und mit grobem Salz bestreuen
5. Bei 200 Grad im Kombidämpfer 4 - 5 Minuten backen
6. Vor dem Servieren den kalten Cole Slaw löffelweise auf der heißen Brizza verteilen



BRIZZA „GRIECHE“

Ein richtiger Sommertyp, dieser Grieche!

Zutaten für 12 Stück zum Belegen:

- 600 g Schmand
- 240 g rote Zwiebeln
- 800 g Feta Käse
- 2 Paprika
- 1 Glas Oliven
- 1 Glas Peperoni
- grobe Salzkörner für den Rand



1. 2 EL Schmand mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Brizza verstreichen
2. Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Paprika und Feta gleichmäßig auf der Brizza verteilen
3. Den Rand der Brizza mit Wasser bepinseln und mit grobem Salz bestreuen
4. Bei 200 Grad im Kombidämpfer 4 - 5 Minuten backen



BRIZZA „ITALIENER“

Ein bisschen Dolce Vita auf die Brizza Signora?

Zutaten für 12 Stück zum Belegen:

- 1 kg würzige Tomatensauce, stückig
- 500 g Thunfisch aus der Dose
- 400 g Mozzarella
- Basilikumblätter zum Garnieren
- grobe Salzkörner für den Rand



1. 2 EL Tomatensauce auf der Brizza verstreichen
2. Thunfisch und Mozzarella gleichmäßig auf der Brizza verteilen
3. Den Rand der Brizza mit Wasser bepinseln und mit grobem Salz bestreuen
4. Bei 200 Grad im Kombidämpfer 4 - 5 Minuten backen
5. Ofenfrische Brizza mit Basilikumblättern garnieren



BRIZZA

„LA PARMA“

Definitiv der italienische Feinschmecker unter den Brizzen!

Zutaten für 12 Stück zum Belegen:

- 1 kg Tomatensauce
- 5 frische Tomaten in Scheiben geschnitten
- 400g Mozzarella
- 24 Scheiben Parmaschinken
- 1 Glas getrocknete Tomaten
- Frischer Rucola
- Parmesanspäne
- grobe Salzkörner für den Rand



1. 4 EL Tomatensauce auf der Brizza verteilen
2. Tomatenscheiben und Mozzarella gleichmäßig auf der Brizza verteilen
3. Den Rand der Brizza mit Wasser bepinseln und mit grobem Salz bestreuen
4. Bei 200 Grad im Kombidämpfer 4 - 5 Minuten backen
5. Nach dem Backen zwei Scheiben Parmaschinken auf die Brizza legen
6. Die Brizza mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan garnieren



BRIZZA

„MEXIKANER“

**Chili con Carne wird im Topf gekocht?
Wir packen's auf die Brizza!**

Zutaten für 12 Stück zum Belegen:

- 600 g Schmand
- 1 kg Chili con carne
- 240 g Emmentaler gerieben
- 120 g würziger Bergkäse gerieben
- 1 Tüte Nachos
- grobe Salzkörner für den Rand



1. 2 EL Schmand auf der Brizza verteilen
2. Chili con carne auf der Brizza verteilen
3. 30 g Käse auf die Brizza streuen
4. Den Rand der Brizza mit Wasser bepinseln
und mit grobem Salz bestreuen
5. Bei 200 Grad im Kombidämpfer 4 - 5 Minuten backen
6. Danach Nachos auf die Brizza stecken



BRIZZA

„LA CAPRESE“

**Der italienische Klassiker auf der Brizza?
Da darf eine Caprese nicht fehlen!**

Zutaten für 12 Stück zum Belegen:

- 1 kg Tomatensauce
- 5 frische Tomaten
- 2 Handvoll Kirschtomaten
- 400g Mozzarella
- 1 Glas Pesto Genovese
- Basilikumblätter zum Garnieren
- Grobe Salzkörner für den Rand



1. 4 EL Tomatensauce auf der Brizza verteilen
2. Tomatenscheiben, Kirschtomaten und Mozzarella gleichmäßig auf der Brizza verteilen
3. Den Rand der Brizza mit Wasser bestreichen und mit Salz bestreuen
4. Bei 200 Grad im Kombidämpfer 4 - 5 Minuten backen
5. Zum Schluss Brizza mit Pesto-Klecksen und frischem Basilikum garnieren

DIE BRIZZA
AUS BAYERISCH NIZZA