

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:

Die herzliche Backstube

- 4 So gelingen die Ofen-Hits
- 6 24-Stunden-Pizzateig
- 7 Flammkuchenteig
- 64 Süßes zum Schluss

Umschlagklappe hinten:

Perfekte Begleiter

Tipps & Tricks

8 DIE KLASSEK

- 10 Pizza Margherita
- 12 Pizzette Tonno
- 13 Pizza Parma**
- 14 Pizza bianca mit Salsiccia
- 16 Pizza Quattro Stagioni
- 17 Pizzazungen mit Kartoffeln
- 18 Türkische Pizza
- 20 Calzone mit Schinken und Champignons
- 22 Flammkuchen Elsässer Art
- 23 Focaccia vom Blech
- 24 Hessischer Schmandkuchen



- 26 Gemüse-Quiche
- 27 Spinat-Feta-Strudel

28 DIE RAFFINIERTEN

- 30 Fenchel-Garnelen-Tarte
- 32 Flammkuchen mit Roter Bete
- 33 Garlic-Cheese-Monkey-Bread
- 34 Pizza-Ziehharmonikabrot
- 36 American Pizza
- 38 Tortano
- 40 Blumenkohl-Pizza
- 41 Pizza-Muffins
- 42 Pizza-Torte mit Hähnchenfilet
- 44 Pizza Gorgonzola-Feige
- 45 Spargel-Lachs-Flammkuchen
- 46 Socca-Pizza mit Zucchini

48 DIE SCHNELLEN

- 50 Spitzkohl-Cabanossi-Kuchen
 - 52 Mini-Calzone mit Antipasti
 - 53 Pfannenpizza mit Salami
 - 54 Mini-Asia-Strudel
 - 56 Pizza-Schnecken
 - 57 Flammkuchen-Taschen
 - 58 Mini-Quiche-Lorraine
-
- 60 Register
 - 62 Impressum