

Gemüse-Pizza

Zutaten für den Teig | 1 Blech:

250 g Dinkelmehl 1050
½ Pck. Trockenhefe od. ¼ Würfel frische Hefe
100 –150 ml lauwarmes Wasser
½ TL Salz

So geht´s:

Das **Mehl** in eine Schüssel geben, **Trockenhefe** (Bei frischer Hefe: Hefe in eine Tasse geben, etwas lauwarmes Wasser dazu geben, eine Prise Zucker hinzugeben, verrühren und zum Mehl geben) und **Salz** hinzufügen, nach und nach **Wasser** hinzufügen und den Teig kneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, nochmals etwas Mehl dazu geben. Den Teig zugedeckt ruhen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat. Dann den Teig auf einem eingölten Backblech ausrollen.



Zutaten für den Belag:

200 g Tomatenpassata
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas ital. Kräuter
100 g geriebener Käse
1 Mozzarella
Gemüse, z.B.:
1 Paprika
1 kleine Zucchini
5 Stück Champignons

So geht´s:

Tomaten mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern verrühren und würzig abschmecken. Den Pizzaboden damit dünn bestreichen. Geriebenen Käse auf die Tomatensoße streuen. Zuletzt klein geschnittenes Gemüse und Mozzarella auf der Pizza verteilen. Bei 200°C 20 – 25 Minuten backen.

Guten Appetit!