

Elefanten - Pizza

Kategorien: Pizza, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Weizenmehl, Type 1050
1/2	Glas	Trockenhefe
220	ml	Wasser, lauwarm
2	Essl.	Olivenöl Salz
150	Gramm	Tomaten; durchpassiert
150	Gramm	Saürrahm, 20 % Fett i.Tr
1	Prise	Basilikum Pfeffer
500	Gramm	Möhren, klein
20	Gramm	Butter oder Margarine
300	Gramm	Zucchini, klein Öl für das Blech
1		Olive, schwarz; evtl
200	Gramm	Zuckermais, abgetropft
300	Gramm	Mozzarella
150	Gramm	Gouda-Käse; gerieben

Anleitung:

Mehl mit der Hefe mischen, Wasser unterrühren. Zum Schluß Öl und 1/2 TL Salz (auf 350 g Mehl) zugeben. Mit den Knetarmen der Küchenmaschine so lange bearbeiten, bis der Teig nicht mehr klebt. Mit Mehl bestäubt bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat. Inzwischen das Tomatenmus mit dem Rahm verrühren, mit Basilikum, Salz und Pfeffer abschmecken. Möhren waschen, putzen und schälen (evtl. eine Möhre für Rüssel und Schwanz beiseite legen), in Scheiben schneiden. Möhrenscheiben im Fett andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Wasser zugeben und etwa 15 Minuten dünsten, abkühlen lassen. Die Zucchini waschen, Enden abschneiden, Zucchini in Scheiben schneiden. Den Elektro-Ofen auf 200 Grad C vorheizen. Das Blech ölen und mit bemehlten Händen den Teigkloß aufs Blech legen, mit den Händen bis an die Außenränder drücken, einen kleinen Rand hochziehen. Die Tomatenpaste auf dem Teig dünn verstreichen. Nach Belieben können Sie mit dem Belag ein Elefanten-Bild gestalten. Dafür den Elefanten in seinen Umrissen auf die Unterlage ritzen. Nun die Fläche mit Möhrenscheiben auslegen, Rüssel und Schwanz aus je einer Möhrenhälfte legen. Die Olive als Auge in den Kopf setzen. Den "Boden", auf dem der Elefant steht, aus Maiskörnern legen. Der "Dschungel" rundherum besteht aus Zucchini-scheiben. Natürlich können Sie auch alle Belagzutaten gemischt auflegen. Mozzarella fein würfeln, Gouda reiben. Mozzarellawürfel auf den Zucchini verteilen, Gouda auf dem Mais und nur leicht über die Möhren streuen. Das Pizza-Blech direkt auf den Boden des Backofens setzen und die Pizza etwa 30 Minuten backen (Gas: Stufe 3).