

## Pizza - mit Gemüse

Kategorien: Kuchen, Küche, Gebäck, Pizza

Zutaten für: 1 Rezept

### TEIG

---

400	Gramm	Weizen; feingemahlen
20	Gramm	Frischhefe; (oder
1/2	Pack.	Trockenhefe)
0,2	Ltr.	Wasser; lauwarm
25	Gramm	Kaltgepresstes Olivenoel
1/2	Teel.	Ahornsirup
1/2	Teel.	Jodiertes Meersalz
1		Eigelb
		Weizenmehl; zum Verarbeiten

### BELAG

---

2		Zucchini; in duennen Scheiben
2	klein.	Gruene Paprikaschoten halbiert Entkernt, länglich geschnitten
1		Blumenkohl geputzt, In 8 Rosen geteilt
4		Tomaten; enthaeutet, entkernt und geviertelt
80	Gramm	Champignons in Scheiben
120	Gramm	Austernpilze (jung)
16		Schwarze Oliven
200	Gramm	Mozzarella oder anderen geriebenen Weichkaese Zum Ueberbacken
1/4	Ltr.	Tomatensosse; (siehe Extra- Rezept)
		Oregano
		Jodiertes Meersalz
		Frisches Basilikum
		Weisser Pfeffer

### TOMATENSOSSE

---

4	Essl.	Kaltgepresstes Olivenoel
100	Gramm	Zwiebel; fein gehackt
2	Zehen	Knoblauch; geviertelt
400	Gramm	Reife Tomaten geschaelt, entkernt, gewuerfelt
1/8	Ltr.	Kraeftiger Gemuesefond (evtl. aus Extrakt)
2	Teel.	Frisches Basilikum
		Jodiertes Meersalz
		Pfeffer aus der Muehle

### Anleitung:

Sosse: Zwiebel und Knoblauch in Olivenoel anschwitzen und das Tomatenfleisch Beigeben. Den Gemuesefond zugiesen und 10 bis 15 Minuten leicht kochen Lassen. Tomatenfleisch zerdruecken, Sosse abschmecken und zum Schluss das Basilikum hinzugeben. Pizza

Zubereitung Schritt 1: Das Mehl in eine Schuessel geben. Das Oel hineintrauefeln und in Der Mitte eine Grube bilden. Etwas warmes Wasser mit feingebroeckelter Hefe Und Suessungsmittel hineinfuellen und zu einem dickfluessigen Brei Anruehren. Diesen Vorteig zugedeckt angaeren lassen. Nun das restliche Wasser und alle Zutaten zugeben und den Teig gut 5 Minuten kneten, bis er Geschmeidig ist. Bei Trockenhefe alle Zutaten auf einmal verkneten - Vorteig entfaellt.

## Pizza - mit Gemüse

(Fortsetzung)

Schritt 2 + 3: Teig anschliessend an der Oberflaeche einölen und mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sein Volumen mindestens um die Hälfte zugenommen hat. Schritt

4: Den Teig etwas zusammendrücken, zu vier Kugeln formen, Tellergrösse ausrollen (oder in der Grösse eines ganzen Backblechs), mit Tomatensauce bestreichen und mit dem Gemüse belegen. Dabei soll ein ca. 2 Zentimeter breiter Rand frei bleiben. Käse darüber streichen, auf das Backblech setzen und bei 220 Grad in das vorgeheizte Backrohr schieben. Die Backzeit beträgt 20 Minuten. Tip: Anstatt Tomatensauce kann auch die gleiche Menge pueriertes, Gewürztes Tomatenfleisch verwendet werden.