

Rezept

Gemüse Pizza mit Sundried Tomato Herbed Salt

NR: 18 Vegi

Für 4 Personen / Zubereitung: 1,5 Std

Zutaten:

Teig:

- 500 ml lauwarmes Wasser
- 2 Würfel Hefe
- 2 TL Salz
- 2 Prise Rohrzucker
- 4 EL Olivenöl
- 1 kg Mehl
- 400 g Tomatensauce
- 1 rote Pepperoni
- 2 Handvoll Rucola
- 1 kleine Aubergine
- 100 g Oliven
- 3 getrocknete Tomaten
- 3 Knoblauchzehen
- 350 g Mozzarella
- 1 TL Sundried Tomato Herbed Salt



Zubereitung

- 500ml lauwarmes Wasser in einen Messbecher füllen. Hefe hineinbröseln und mit einer Prise Zucker und Salz verrühren. 10-15 Minuten gehen lassen.
- Das Mehl in eine Schüssel geben. Wasser-Hefe Mix und Olivenöl in das Mehl giessen und mindestens 10 Minuten kneten. Die Teigschüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort (ca. 35°C) etwa 40 Minuten gehen lassen.
- Teig halbieren und auf bemehlter Arbeitsfläche rund (Ø ca. 28-30 cm) ausrollen. Den Ofen auf 240 Grad (Umluft: 220) vorheizen. Zwei Standardbleche (38x45 cm) mit Backpapier belegen. Teige auf die Backbleche legen und etwas in die Ränder zurechtdrücken. Oder Teig in 4 Stücke teilen und runde Pizzen formen.
- Aubergine und Peperoni waschen und in dünne Scheiben schneiden.
- Knoblauch schälen und in feinste Scheiben schneiden
- Oliven und getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden
- Tomatensauce in eine Schüssel, 1 TL Sundried Tomato Herbed Salt dazu, Knoblauch und die getrockneten Tomaten dazu geben umrühren und auf dem Pizzateig verteilen.
- Auberginenringe, Peperoni, Oliven und ein Teil des Rucola auf den Pizzen verteilen,
- Mozzarella in Scheiben schneiden und auf den Pizzen verteilen.
- Pizza im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen.
- Rucola auf den Pizzen verteilen und servieren.

E Guetä!