

Pizza Rezepte

Pizza Vegan

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Pizza, Vegan, Vegetarisch

		Für den Teig	
800 g	Mehl	1	Zucker
1	Pk. Trockenhefe	1	Salz
1/4 Liter	dunkles Hefeweizen	1	Öl
200 ml	lauwarmes Wasser		
		Die Grundlage	
125	Tomatenmark einfach konzentriert	1	Ingwerpulver
		1	Cumin
20 ml	Wasser	1	Oregano
3	Wachholderbeeren; getrocknet	3	Tropfen Tabaso
		Der Belag	
150 g	Tofu		veganer Käse
1	Gemüsezwiebel; groß	3	Öl
250 g	Tomaten	1	funktionierende Heizung
250 g	Schees Emmentaler		

Zunächst Heizung aufdrehen, denn nur so gelingt der Teig wirklich. Das Mehl mit der Hefe vermischen. Die restlichen Teigzutaten unterrühren und ausgiebig kneten. Die Teigkugel an einem warmen zugfreien Ort 1-2 Stunden gehen lassen.

Für die Grundlage die Wachholderbeeren im Mörser zerkleinern, das Mark mit den übrigen Zutaten vermischen. Tofu in feine Scheiben schneiden, so halbieren, dass quadratische Scheiben entstehen. Zwiebel hacken, Tomaten in Scheiben schneiden und Schees fein hacken.

Ein Blech leicht einfetten, den Teig erneut kneten und auf dem Blech bis zum Rand ausbreiten. Im leicht angewärmten Ofen noch ca. 15 Minuten gehen lassen.

Die Mark-Grundlage auf den Teig geben, dann nacheinander Tofu, Tomaten, Zwiebel, Schees und Öl verteilen. Bei 180 Grad ca. 20-25 Min. backen.