

# Pizza Rezepte

## Lauchpizza

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Hauptspeise, Vegan, Vegetarisch

---

500 g	Weizenmehl, fein gemahlen	800 g	Lauch
1 Pack.	Trockenhefe	200 g	Räuchertofu
	C. 350 ml lauwarmes Wasser		Salz, Pfeffer
1 Essl.	Olivenöl		Muskat
2 Teel.	Salz		Oregano
	Belag:	4 Essl.	Olivenöl
200 g	Zwiebeln		

---

Das Weizenmehl mit der Trockenhefe vermischen. Wasser, Olivenöl und Salz zufügen und zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, diese mit Mehl bestäuben und in eine angewärmte, bemehlten Schüssel geben. Die Schüssel zudecken und den Teig ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf einem gefetteten Blech ausrollen und weitere 15 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit Zwiebeln und Lauch in Ringe, den Tofu in feine Streifen schneiden und auf dem Hefeteig verteilen. Die Pizza gleichmäßig mit Salz, Pfeffer, Muskat und Oregano würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Die Pizza im vorgewärmten Ofen 180 C ungefähr 20 Minuten backen.

Zubereitung ca. 75 Minuten