

Pizza Rezepte

Bunte Kürbis Pizza

Anzahl: 4 -5 Portionen

Gattung: Backen, Gemüse, Hauptspeise, Kürbis, Pizza, Vegetarisch

		Teig:	
400 g	Weizenmehl	30 g	frische Hefe
50 g	Kürbiskerne (halbiert oder - grob gehackt)	5 Essl.	Kürbiskernöl
150 ml	Wasser	1/2	geh. TL Salz
50 ml	Milch	1/2	geh. TL Zucker
		Belag:	
500 ml	passierte Tomaten		Basilikum
	Mozzarella		Kürbiskernöl, wahlweise
200 g	(-250) Kürbisfleisch		- Olivenöl
200 g	(-250) Zucchini	5	Kürbis- oder Zucchiniblüte
	Salz, Pfeffer		
		Nach Belieben:	
	Schinken		Sardellen
	Zwiebel		Schafskäse
	Oliven		Parma-Schinken
	Artischocken		

Das Weizenmehl mit den Kürbiskernen und dem Salz vermengen. Das Wasser, die Milch, den Zucker und das Kürbiskernöl vermischen. Dazu die Hefe geben und darin auflösen. Die Zutaten ordentlich zu einem geschmeidigen Pizza-Teig verarbeiten. Danach zugedeckt mindestens 30 Minuten gehen lassen. Für den Kürbis- oder Zucchini-Belag das Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden und die Zucchini in Scheiben schneiden. Kürbiswürfel und Zucchinischeiben in etwas Kürbiskernöl nur ganz kurz auf kleiner Flamme anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den gegangenen Teig ausrollen oder in ein Backblech drücken, die Tomatensauce darauf sparsam verteilen. Am besten die Tomatensauce schon vorher mit ein wenig Salz, Pfeffer und zum Beispiel Basilikum würzen dann verteilt sich der Geschmack besser. Nun nach Belieben mit Mozzarella, den Kürbiswürfeln, den Zucchinischeiben und anderen Zutaten belegen. Zum Schluss mit Oregano bestreuen und bei 175° C circa 15 bis 20 Minuten backen. Erst etwa fünf Minuten vor Ende der Backzeit die Kürbisblüten auf die Pizza legen und fertig backen.