

Pizza Rezepte

Bunte Paprikapizza

Anzahl: 1 Pizza

Gattung: Pizza, Gemüse, Teig

400 g	Für den Teig: Weizen-Vollkornmehl	3	St Paprika; je eine rot, - gelb, grün (400 g)
1 Teel.	Salz; gestrichen	150 g	Antipasti - Gemüse; in Öl - eingelegtes
30 g	Hefe; oder 1 Tüte - Trockenhefe	200 g	Schafskäse; milde Sorte - nehmen
250 ml	Wasser; lauwarm	1/2 Teel.	Pfeffer; grüner, in Öl - eingelegter
2 Essl.	Olivenöl; kalt gepresstes .. Sonnenblumenöl; oder .. Maismehl; fürs Blech	3 Essl.	Olivenöl; kalt gepresstes
	Für den Belag:	1 Bund	Basilikum; kleiner Bund - reicht
750 g	Tomaten; vollreife, frische		

Das Mehl in eine große Schüssel sieben und Salz darauf streuen. Eine Mulde drücken und die Hefe hinein bröckeln oder streuen. Mit ca. 7 El lauwarmen Wasser verrühren. Etwas Mehl darüber streuen, zugedeckt an einem warmen Platz 15 Minuten gehen lassen, bis sich an der Oberfläche Risse zeigen.

Mehl, Hefeansatz, das restliche Wasser und Olivenöl zu einem Teig durcharbeiten. Etwa 10 Minuten kräftig weiterkneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt an einem warmen Platz erneut 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Ofen auf 250 Grad vorheizen Blech dünn mit Maismehl bestreichen.

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz stehen lassen und pellen. Die gepellten Tomaten halbieren, Kerne entfernen, Tomatenfleisch in kleine Würfel schneiden. Halbierete Paprikaschoten vom Stielansatz und den Kernen befreien, unter fließendem Wasser abwaschen, in feine Streifen schneiden.

Teig ausrollen und auf das Blech oder Form legen. Tomatenwürfelchen auf den Teig verteilen, Paprikastreifen in den Farben abwechselnd darauf legen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Antipasti - Gemüse abtropfen lassen, Schafskäse in kleine Würfelchen schneiden. Alles auf der Pizza verteilen. Grünen Pfeffer drüberstreuen. Mit dem Olivenöl beträufeln und 20 Minuten backen Pizza aus dem Ofen nehmen, die geputzten Basilikumblättchen darauf verteilen und weitere 5 Minuten backen