

# Pizza Rezepte

## Fenchelpizza

Anzahl: 1 Pizza

Gattung: Pizza, Gemüse

---

### FÜR DEN TEIG

400 g	Weizen-Vollkornmehl	250 ml	Wasser; lauwarm
1	geh. TL Salz; gestrichen	2 Essl.	Olivenöl; kalt gepresstes
30 g	Hefe; oder 1 Tüte - Trockenhefe		.. Sonnenblumenöl; oder .. Maismehl; fürs Blech

### FÜR DEN BELAG

1	St Fenchelknolle; große - nehmen (400 g)	50 g	Pinienkerne
100 g	Schalotten	50 g	Rosinen
4	Essl. Olivenöl		.. Pfeffer; schwarz, f.a.d.M

---

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.

Fenchel putzen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Schalotten in zwei El Olivenöl andünsten, dann den Fenchel dazugeben und unter ständigem Rühren 10 Minuten anschmoren. Pinienkerne und Rosinen dazugeben und kräftig mit Pfeffer, Salz und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken.

Teig auf Blechgröße ausrollen oder von Hand 4 Pizzen formen, mit der Gemüsemasse belegen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, darauf verteilen. Mit den restlichen Olivenöl beträufeln und die Pizza 20 Minuten backen, dann den Parmesan darauf streuen und weitere 5-8 Minuten backen.

Tipp: man kann die Pizza genau so gut mit Auszugsmehl backen.