

Rezept

Auberginen-Pizza

Ein Rezept von Auberginen-Pizza, am 07.11.2024

Zutaten

300 g Mehl (+ Mehl für die Arbeitsfläche)	1/2 Würfel Hefe (21 g)
1/2 TL Zucker	Salz
2 EL Olivenöl	1 mittelgroße Aubergine (ca. 350 g)
150 g Tomatenpesto	4-6 kleine Zweige Thymian
Pfeffer	4 getrocknete Tomaten in Öl
2 EL schwarze Oliven	Meersalz zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Den Zucker darüberstreuen. Hefe mit 175-200 ml lauwarmem Wasser und etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Vorteig mit einem Küchentuch bedeckt an einem warmen Platz 15 Min. gehen lassen.
2. Zum gegangenen Vorteig 1 TL Salz, Öl und 75-100 ml lauwarmes Was geben. Zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen einen elastischen Hefeteig kneten. Teig zugedeckt nochmals 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
3. Inzwischen die Aubergine waschen, den Stielansatz entfernen. Aubergine längs oder quer in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben mit 2 TL Salz bestreuen und Wasser ziehen lassen. Nach 10 Min. die Auberginenscheiben kalt abwaschen und gründlich trocken tupfen.
4. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den gut gegangenen Teig mit den Händen auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, in 2 Portionen teilen und jedes Teigstück rund zu einem Fladen von ca. 30 cm Ø ausrollen. Die Fladen auf die Bleche legen.
5. Die Teigfladen dünn mit Tomatenpesto bestreichen, Auberginenscheiben darauflegen. Mit Thymianzweiglein belegen und mit 2-3 EL Öl von den eingelegten Tomaten beträufeln. Alles mit Pfeffer würzen. Die Pizzen im heißen Ofen (Mitte) 10 Min. backen.
6. Inzwischen die eingelegten Tomaten abtropfen lassen und grob hacken. Tomaten nach 10 Min. Backzeit mit den Oliven auf den Pizzen verteilen. Pizzen weitere 3-5 Min. backen, bis sie knusprig sind. Pizzen aus dem Ofen nehmen und leicht mit Meersalz bestreut servieren.