

Rezept

Bunte Paprika-Kapern-Pizza

Ein Rezept von Bunte Paprika-Kapern-Pizza, am 26.04.2024

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	1 TL Zucker
250 g Mehl	Salz
2 EL Olivenöl	je 2 gelbe und rote Paprikaschoten (ca. 550 g)
300 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 Kugel Mozzarella (125 g)	1 Glas Tomatensugo oder -salsa
60 g Kapern	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 835 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe mit Zucker und 75 ml lauwarmem Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineingießen. Abgedeckt 15 Min. gehen lassen. Dann mit 1/2 TL Salz, Öl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.
2. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Die Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Stifte schneiden. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
3. Den Teig dünn ausrollen und mit Sugo oder Salsa bestreichen. Mit Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Kapern und Mozzarella belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen.