

Rezept

Maisfladen-Pizza

Ein Rezept von Maisfladen-Pizza, am 20.04.2024

Zutaten

100 g Maismehl	20 g Reismehl
20 g Maisstärke	1/2 TL Jodsalz
2 EL Rapsöl	150 g Tomatenpüree (Fertigprodukt)
2 EL mildes Ajvar (Paprikapüree)	Jodsalz
Pfeffer	getrockneter Oregano
2 Tomaten	300-400 g Gemüse (geputzt gewogen, je nach Bekömmlichkeit z.B. Paprikastreifen, Pilzscheiben, Oliven, Spinatblätter, Zucchinischeiben, Zwiebelringe)
Backpapier	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Maismehl, Reismehl, Maisstärke und Salz in einer Schüssel mischen. Mit Öl und ca. 100 ml Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Wasser zugeben.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Aus dem Teig mit den Händen auf Backpapier zwei dünne runde Fladen (ca. 20 cm Ø) formen. Die Fladen mit dem Papier auf ein Backblech ziehen und im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 10 Min. backen. Herausnehmen. Die Ofentemperatur auf 175° reduzieren.
3. Für den Belag Tomatenpüree und Ajvar verrühren. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Die Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen. Die Früchte in Scheiben schneiden. Das Gemüse bei Bedarf waschen, putzen und in Streifen, Scheiben oder Ringe schneiden.
4. Das Tomatenpüree bis zum Rand auf den Teigböden verstreichen. Die Pizzen mit den Tomatenscheiben belegen und die Gemüse darauf verteilen. Die Fladen im heißen Ofen (Mitte, Umluft 150°) nochmals ca. 15 Min. backen. Sofort servieren.