

Rezept

Pizza ai funghi

Ein Rezept von Pizza ai funghi, am 27.03.2025

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	1 TL Zucker
250 g Mehl	Salz
2 EL Olivenöl	300 g Champignons
Saft von 1/2 Zitrone	1 Kugel Mozzarella (125 g)
1 Glas Tomatensugo oder -salsa	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 785 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 Champignons trocken abreiben und die Stielenden abschneiden. Pilze in feine Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
3. Den Teig dünn ausrollen und mit Sugo oder Salsa bestreichen. Mit Pilzen und Mozzarella belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen.