

## Rezept

# Pizza mit Pesto und Tomaten

Ein Rezept von Pizza mit Pesto und Tomaten, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>¼ Würfel</b> frische Hefe	Salz
<b>400 g</b> Dinkelmehl (Type 1 050)	<b>3 EL</b> Olivenöl (extra vergine)
<b>200 g</b> Kirschtomaten	<b>1 Packung</b> Mini-Mozzarellakugeln (125 g Abtropfgewicht)
<b>1 Glas</b> grünes Pesto (ca. 120 g)	Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal, 23 g F, 22 g EW, 73 g KH

## Zubereitung

1. Die Hefe in einer Schüssel mit 200 ml lauwarmem Wasser auflösen. ¼ TL Salz, Mehl und 2 EL Öl dazugeben und alles erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen ca. 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt bei Raumtemperatur 1-1,5 Std. gehen lassen.
2. Inzwischen den Backofen auf 230° vorheizen. Ein Backblech mit restlichem Öl einfetten. Die Tomaten waschen und halbieren. Den Mozzarella abtropfen lassen und die Kugeln halbieren.
3. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in Größe des Backblechs ausrollen und auf das Blech legen. Das Pesto auf dem Teig verstreichen. Die Tomatenhälften mit der Schnittseite nach oben darauf verteilen und die Mozzarellahälften dazwischenlegen. Die Pizza im Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. knusprig backen. Herausnehmen und zum Servieren in Stücke schneiden.