

Rezept

Pizza primavera

Ein Rezept von Pizza primavera, am 28.04.2024

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	1 TL Zucker
250 g Mehl	Salz
2 EL Olivenöl	100 g Egerlinge (ersatzweise Champignons)
100 g Brokkoliröschen	1 rote Zwiebel
1 gelbe Paprikaschote	1 Kugel Mozzarella (125 g)
1 Glas Tomatensugo oder -salsa	6 eingelegte Peperoni
Pfeffer, frisch gemahlen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 950 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 Egerlinge putzen und die Brokkoliröschen waschen, beides in sehr feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Paprika putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
3. Den Teig dünn ausrollen und mit Sugo oder Salsa bestreichen. Mit Pilzen, Paprika, Brokkoli, Zwiebel, Peperoni und Mozzarella belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen.