

## Rezept

# Vegetarische Pfannenpizza mit Mozzarella

Ein Rezept von Vegetarische Pfannenpizza mit Mozzarella, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>10 g</b> frische Hefe	<b>100 g</b> Weizenmehl (Type 550)
Salz	<b>2 1/2 EL</b> Olivenöl
<b>25 g</b> Tomatenmark	<b>1 TL</b> getrockneter Oregano
<b>1</b> Knoblauchzehe	Pfeffer
<b>100 g</b> Mozzarella	<b>4</b> Kirschtomaten (ca. 70 g)
<b>1 Stängel</b> Basilikum	

### Außerdem

Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal, 23 g F, 17 g EW, 40 g KH

## Zubereitung

1. Die Hefe in ca. 50 ml lauwarmem Wasser auflösen. Das Mehl mit ca. ½ TL Salz in einem hohen Rührbecher vermischen. ½ EL Olivenöl und das Hefewasser dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Hefeteig verkneten. Den Becher mit einem angefeuchteten Stück Küchenpapier abdecken und den Teig darin ca. 45 Min. gehen lassen.
2. Das Tomatenmark mit 1 EL Olivenöl, 1 EL Wasser und dem Oregano in ein Schälchen füllen. Den Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse dazudrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut verrühren. Den Mozzarella in ca. 10 Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, trocken reiben und in dünne Scheiben schneiden. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen.
3. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche nochmals durchkneten, zu einer Kugel formen und rund (ca. 26 cm Ø) ausrollen. Übriges Öl (1 EL) in einer beschichteten Pfanne (ca. 28 cm Ø) erhitzen. Den Fladen darin bei mittlerer Hitze 3-4 Min. anbraten, wenden, mit der Tomatenmarkmischung bestreichen und mit Tomaten und Mozzarella belegen.
4. Den Deckel auflegen und die Pizza bei mittlerer Hitze 9-11 Min. garen, dabei sollte der Mozzarella schmelzen. Zwischendurch die Pizza anheben und, falls der Boden zu stark bräunt, die Hitze etwas reduzieren. Kurz vor Ende der Garzeit den Deckel abnehmen. Die Pizza halbieren und mit Basilikumblättern garnieren. Nach Belieben mit Pfeffer bestreuen.