Rezept

Vegi-Pizza

Ein Rezept von Vegi-Pizza, am 12.10.2024

Zutaten

300 g	Mehl
1 Päckchen	Trockenhefe
1 Dose	stückige Tomaten (400 g)
	getr. Basilikum
100 g	Tofu rosso (ersatzweise Räuchertofu)
30 g	schwarze Oliven
2 TL	Salz
150 ml	lauwarme Milch
	Salz
	getr. Oregano
	3-6 eingelegte Peperoni (je nach Schärfe)
100 g	geriebener Käse

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Salz und der Trockenhefe vermischen. Mit Milch zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 25-30 Min. gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

2. In der Zwischenzeit die stückigen Tomaten mit Salz, Basilikum und Oregano würzen. Tofu in dünne Scheiben schneiden. Backofen auf 200° vorheizen.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf ausrollen. Teig mit Tomaten bestreichen und mit Peperoni, Oliven und Tofu rosso belegen. Käse über die Pizza streuen. Die Pizza im Backofen (unten, Umluft 180°) ca. 15 Min. backen.