

Rezept

Vegi-Pizza

Ein Rezept von Vegi-Pizza, am 24.04.2024

Zutaten

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