

Rezept

Waldpilze-Pizza

Ein Rezept von Waldpilze-Pizza, am 26.04.2024

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	1 TL Zucker
250 g Mehl	Salz
7 EL Olivenöl	1 Zucchini (ca. 150 g)
200 g kleine Tomaten	Pfeffer, frisch gemahlen
1 Kugel Mozzarella (125 g)	500 g Waldpilze (z. B. Maronen, Steinpilze)
4 Zweige Thymian	1/2 Bund Petersilie
1 kleine Zwiebel	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 960 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe mit 1 TL 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, 2 EL Öl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.
2. Zucchini waschen, putzen, in feine Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und grob würfeln. Beides mit 1 EL Öl, Salz und Pfeffer mischen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
3. Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Pilze putzen und grob schneiden. Kräuter abbrausen, trockenschütteln. Thymianblättchen abstreifen, Petersilie grob hacken. Zwiebel schälen, klein würfeln. Übriges Öl erhitzen, Zwiebel und Pilze bei starker Hitze 2-3 Min. braten. Kräuter unterrühren, salzen, pfeffern.
4. Den Teig dünn ausrollen und mit Zucchini, Tomaten, Pilzen und Mozzarella belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen.