Pizza mit Röstgemüse

Pizza

Zutaten (12 Stücke)

» 250g Mehl
» 1 TL Trockenhefe
» Salz & Pfeffer
» 25g Tomaten (getrocknet, in Öl)
» 6 EL Olivenöl
» 425g Dosentomaten
» 1 TL Oregano
» 1 Prise Zucker
» 1 Aubergine(n)
» 1 gelbe Paprika
» 1 rote Zwiebel(n)
» 1 Zucchini
» 3 Knoblauchzehe(n)
» 2 TL Rosmarin
» 2 EL Parmesan

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Mehl, Hefe und etwas Salz in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Getrocknete Tomaten hacken und mit 1EL Tomatenöl in die Schüssel geben. Nach und nach 125-150ml lauwarmes Wasser zugießen und unter kräftigem Rühren das Mehl einarbeiten, bis ein weicher Teig entsteht. Den Teig ca. 10min kneten, bis er glatt und elastisch ist, dann in eine geölte Schüssel legen und darin wenden. Mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 1-2 Stunden gehenlassen, bis sich sein Volumen ungefähr verdoppelt hat.

2. Inzwischen für die Tomatensoße 3EL Olivenöl, Dosentomaten, Oregano, Zucker, Salz und Pfeffer in einem Topf zum Kochen bringen. Ohne Deckel 20-25min einkochen lassen.

3. Aufgegangenen Teig durchkneten und auf einer bemehlten Unterlage nochmals kurz 2-3min, kneten. Rund ausrollen (Durchmesser 30cm) und auf ein gefettetes Backblech legen.

4. Gesamtes Gemüse kleingeschnitten in einen Bräter geben, Knoblauch, restliches Öl und Rosmarin darüber verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mehrmals gut wenden, damit das Gemüse mit Öl bedeckt ist. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C 35min garen.

5. Die Tomatensoße gleichmäßig auf den Teig streichen. Das Gemüse darauf verteilen und mit Parmesankäse bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pizza 20min im vorgeheizten Ofen backen und sofort servieren.

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke