

Pizza mit Fenchel und Tomaten

Für 4 Personen

Für die getrockneten Tomaten:

700 g Tomaten	2 EL Olivenöl	Meersalz, schwarzer Pfeffer
3 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	2 Knoblauchzehen

Für den Hefeteig:

ca. 7 g frische Hefe	125 ml Milch	250 g Mehl
1 TL Salz	1 EL Olivenöl	1 Msp. Fenchelsamen, gemahlen
Olivenöl	Mehl	

Für den Belag:

2 Knoblauchzehen	1 weiße Zwiebel	350 g Fenchel
5 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer	1 Prise Zucker
1 Spritzer Zitronensaft	1 Spritzer Essig	150 g Zucchini
3 Zweige Thymian	40 g Parmesan	50 g schwarze Oliven

Zusätzlich:

1 rundes Backblech

1. Den Backofen auf 60 Grad vorheizen. Tomaten am Strunkansatz einritzen, kurz blanchieren, abschrecken und die Haut abziehen. Dann vierteln und entkernen. Ein Backblech mit etwas Öl bepinseln. Tomatenviertel nebeneinander flach auf das Blech legen, salzen und pfeffern. Thymian und Rosmarin abbrausen und trocken schütteln. Thymian, Rosmarin und angedrückte Knoblauchzehen auf dem Blech verteilen. Mit 1 EL Olivenöl beträufeln und im Ofen eineinhalb bis zwei Stunden schmoren. Abkühlen lassen. Tomaten evtl. schon am Vortag zubereiten.
2. Für den Vorteig Hefe mit Milch und etwas Mehl vermischen. Restliches Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken. Vorteig in die Mitte der Mulde geben, mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch bedecken und 20 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit für den Belag eine Knoblauchzehe und Zwiebel schälen. Knoblauch fein hacken, Zwiebel in feine Streifen schneiden. Fenchel abbrausen und in feine Streifen schneiden. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und gehackten Knoblauch zufügen, Fenchel zugeben, salzen, pfeffern, Zucker zufügen und kurz anschwitzen. Die Hitze reduzieren, etwas Wasser zugeben, ca. 20 Minuten schmoren, bis das Wasser verdampft ist. Dann mit Zitronensaft und Essig abschmecken, abkühlen lassen.
4. Zucchini waschen und in einen halben Zentimeter starke Scheiben schneiden. Thymian abbrausen und trocken schütteln. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, eine zerdrückte Knoblauchzehe, einen Thymianzweig und Zucchinischeiben zufügen. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und hellbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.
5. Zum Teigansatz Salz, Olivenöl und Fenchelpulver geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. (Evtl. noch etwas Wasser zugeben, wenn der Teig zu trocken ist oder etwas Mehl zugeben. Wenn der Teig zu feucht ist, noch etwas Mehl zugeben.) Den Teig einige Minuten gut kneten, dann nochmals eine halbe Stunde gehen lassen.
6. Vom restlichen Thymian die Blättchen abzupfen. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. Das Backblech mit Olivenöl einfetten. Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche in der Größe des Backblechs ausrollen und das Blech mit dem Teig belegen.
8. Hefeteig mit etwas Öl beträufeln, Fenchel gleichmäßig darauf verteilen, mit Zucchini sowie den geschmorten Tomaten belegen und mit Thymianblättchen bestreuen. Parmesan darüber hobeln, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

9. Kurz vor Ende der Backzeit die Oliven auf der Pizza verteilen. Pizza aus der Form lösen, in Stücke teilen und servieren.

Frank Buchholz am 07. März 2016