

## Grüne Gemüse-Pizza

### Für 4 Personen:

#### Für den Teig:

20 g frische Hefe	200 ml Wasser, lauwarm	400 g Weizenmehl (Type 550)
1/2 TL Salz	2 EL Olivenöl	Mehl

#### Für den Belag:

100 g TK-Erbesen	Salz	250 g Brokkoli
200 g Zucchini	2 EL Olivenöl	100 g Gruyère
100 g Crème-fraîche	Pfeffer	1 Bund Rucola
2 EL Chiliöl		

Für den Teig Hefe in lauwarmem Wasser lösen. Mehl mit Salz in einer Rührschüssel mischen, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Hefewasser und Öl hineingeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

Dann den Teig ca. 5 Minuten auf der bemehlten Arbeitsfläche gut mit den Händen durchkneten. Anschließend zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit für den Belag die Erbsen in kochendem Salzwasser ca. 1 Minute garen, abgießen, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen.

Den Brokkoli waschen, trocknen und die Röschen ungefähr gleichgroß abschneiden.

Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden.

In einer großen Pfanne das Öl erhitzen, Brokkoli und Zucchini darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten anbraten, dann vom Herd nehmen und die Erbsen unter das Gemüse mischen.

Den Käse reiben.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den geruhten Teig noch einmal kurz durchkneten und zu vier gleichgroßen Kugeln formen.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche jede Teigkugel zu länglichen Fladen (à 22 cm) ausrollen.

Jeweils zwei Fladen auf einen Bogen Backpapier geben und mit der Crème fraîche bestreichen.

Anschließend mit dem Gemüse belegen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Käse bestreuen.

Je zwei Pizzen mit Hilfe des Backpapiers auf ein Blech ziehen.

Im vorgeheizten Backofen die Pizzen 15-20 Minuten auf der untersten Schiene im Ofen goldbraun backen.

In der Zwischenzeit die restlichen Teigfladen belegen, in gleicher Weise belegen und anschließend backen.

Rucola verlesen, abspülen und trockenschleudern.

Fertige Pizzen aus dem Ofen nehmen, jeweils etwas Chili-Öl darauf träufeln, mit Rucola belegen und genießen.

Rainer Klutsch am 20. Oktober 2021