

Carolines Tomaten-Zucchini-Pizza

Für 1 runde Pizza:

Hefeteig:

15 g frische Hefe	150 ml lauwarmes Wasser	250 g Weizenmehl, Type 550
35 ml Olivenöl	1 TL Salz	

Belag:

2 kleine Zucchini (350 g)	1 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
50 ml Sahne	1 TL ital. Kräuter	Salz, Pfeffer
Chili	30 g gerieb. Parmesan	1 Rispe Cocktailtomaten
125 g Mozzarella		

Hefeteig:

Für den Hefeteig die Hefe im lauwarmen Wasser kurz auflösen.

Das Wasser sollte nicht wärmer als 40°C sein und der Teig in einer möglichst warmen Umgebung gehen.

Alle restlichen Zutaten zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig nun auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech etwas flachdrücken und mindestens 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Belag:

Ofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zucchini grob raspeln. Mit dem Olivenöl und der Knoblauchzehe andünsten. Die Zucchini-masse mit Sahne ablöschen und von der Herdplatte nehmen. Mit Salz, Pfeffer und Chili und den Kräutern würzen.

Wenn man die Kräuter grob in den Händen verreibt, schmecken sie intensiver.

Den geriebenen Parmesan untermischen und die Masse etwas abkühlen lassen. Die Tomaten in 3 bis 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden und Mozzarella stückeln.

In der Zwischenzeit den gegangenen Teig rund auf einem Blech mit den Händen fingerdick flachdrücken. Nun die Zucchini-masse auf den Hefeteig geben und gleichmäßig verstreichen. Dabei einen etwa 1 cm breiten Rand lassen, damit die Masse nicht herunterläuft. Dann Tomaten und Mozzarella auf der Zucchini-masse verteilen und 20-25 Minuten bei 220°C (Ober-/Unterhitze) backen bis die Pizza goldbraun ist.

NN am 10. Januar 2018