

Pizza mit Ziegenkäse und Nuss-Pesto

Für ein Ofenblech

Teig:

½ Würfel frische Hefe (21 g)	300 ml lauwarmes Wasser	200 g Dinkel-Vollkornmehl
250 g Dinkelmehl (Typ 630)	1 TL Meersalz	1 EL Oregano
2 EL Olivenöl		

Pesto:

1 Bund Möhrengrün (frisch)	ca. 100 ml gutes Olivenöl	4 EL gemahl., geröst. Haselnüsse
3 Knoblauchzehen	2 EL Ahornsirup	ca. 1 TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer		

Pizza:

6 mittelgroße, reife Tomaten	100 g Haselnüsse	200 g Ziegenkäserolle
1 EL flüssiger Honig	15 Blätter Basilikum	

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen.

Beide Mehlsorten in eine Schüssel geben, mit Salz und Oregano vermengen und in die Mitte eine Mulde drücken.

Hefewasser und Olivenöl hineingeben und nach und nach mit dem Mehl vermischen. Am besten gibt man den Teig dann auf eine bemehlte Arbeitsfläche, damit man mehr Spielraum hat. Kneten, kneten, kneten und noch etwas Mehl nach und nach mit einarbeiten, bis ein ohrläppchenweicher, geschmeidiger Teig entsteht, der nicht mehr klebt.

Teig zu einer Kugel formen, zurück in die Schüssel geben, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort mindestens eine, besser zwei Stunden gehen lassen.

Für das Pesto das Möhrengrün waschen, trocken schütteln bzw. schleudern, die harten Stiele knapp unter dem Blätteransatz abschneiden und entsorgen.

Das Blattwerk mit seinen zarten Stängeln nun grob hacken.

Möhrengrün mit den restlichen Zutaten im Mixer zu einem feinen Pesto verarbeiten.

Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Dabei den grünen Stielansatz entfernen.

Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, beiseite stellen.

Den gegangenen Pizzateig ein weiteres Mal auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten und auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen.

Anschließend weitere 20 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 180 °C Umluft oder 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pizzateig mit dem Pesto bestreichen und den Tomatenscheiben belegen. Der Ziegenkäse wird noch schön gleichmäßig darüber zerbröckelt und dann kommt unser Kunstwerk auch schon für ca. 25 bis 30 Minuten in die Röhre, bis der Rand knusprig goldbraun und die ganze Angelegenheit ungemein appetitlich aussieht.

Raus aus dem Ofen, portionieren, mit gerösteten Haselnüssen bestreuen und mit Honig beträufeln. Mediterrane Frische liefern die Basilikumblättchen.

Anja Petralia am 11. Juli 2017