



GERICHTE

# Pizza

👤 Von Lena Dünser 📅 20. März 2020



## Pizzateig für 3 Bleche (6 Personen)

- 800 g Mehl
- 1 Packung frische Hefe
- 1 Prise Zucker
- ca. 450 - 500 ml lauwarmes Wasser
- 6 EL Olivenöl
- 2 TL Salz

## Für den Belag

- 1 Glas passierte Tomaten
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Zucchini
- 1 kleine Dose Mais
- 4 kleine Frühlingszwiebeln
- Schinken
- 2 Mozzarella
- ca. 200 g milder Hartkäse

## Zubereitung

1. Für den Pizzateig die Hefe im lauwarmen Wasser mit dem Zucker auflösen und abgedeckt ca. 5 Minuten stehen lassen. Das Mehl mit dem Salz und dem Olivenöl in eine Rührschüssel geben. Das Hefegemisch dazugeben und den Teig für mindestens 5 Minuten mit der Küchenmaschine kneten. An einem warmen Ort zugedeckt 45 - 60 Minuten gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
2. Für die Tomatensauce die Zwiebel zu kleinen Würfeln schneiden und in einem Topf mit ein wenig Kokosfett anschwitzen. Die Tomatensauce dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.
3. Die Zucchini und Frühlingszwiebel waschen und blättrig und ringelig schneiden. Den Mozzarella zwischen den Fingern verreiben und den Hartkäse reiben.
4. Den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig in drei Teile teilen und in der Größe des Bleches ausrollen. Tomatensauce, Zucchini, Frühlingszwiebeln, Mais, Schinken und Käse gleichmäßig darauf verteilen. Etwas Oregano darüber streuen.
5. Je nach Dicke der Pizza sollte sie für etwa 15 - 20 Minuten gebacken werden.

**Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!**

[www.lena-kocht.at/pizza](http://www.lena-kocht.at/pizza)