

PIZZA MIT ROMANESCO UND GETROCKNETEN TOMATEN

Ich habe tatsächlich überrascht festgestellt, dass ich nicht sonderlich viele vegetarische Pizzarezepte auf dem Blog habe. Pizzarezepte - ja, rund 80 Rezepte sind es mittlerweile... aber Veggie? Naja, da ist noch Platz nach oben. Und da ich in letzter Zeit ganz, ganz oft alles was ich sonst mit Speck zaubern würde als vegetarisches Rezept mit getrockneten Tomaten ausprobieren dachte ich mir eine Pizza wäre eine gute Idee. Und das war sie auch! Meine Pizza mit Romanesco und getrockneten Tomaten kam mit wenig Käse aus und hat am Ende ein i-Tüpfelchen aus Pinienkernen bekommen. Extrem lecker und richtig sommerlich!



ZUTATEN FÜR 1 PIZZA MIT ROMANESCO UND GETROCKNETEN TOMATEN:

Für den Teig:

210g Weizenmehl

40g Hartweizengrieß

10g Salz

170g Wasser

21g frische Hefe

Für den Belag:

200g Pizzatomaten

150g geriebener Gouda

1 Romanesco

10 Softtomaten

20g Pinienkerne

20 grüne Oliven

Pfeffer & Salz

1 TL getrockneter Oregano

2 Zehen frischer Knoblauch oder 1 TL Knoblauchpulver

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und einige Minuten lang zu einem elastischen Teig verkneten. Den Teig 30-40 Minuten gehen lassen bis er sein Volumen in etwa verdoppelt hat.

In dieser Zeit die Pizzatomaten mit dem getrockneten Oregano, Pfeffer und Salz würzen und ziehen lassen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in Form ziehen oder ausrollen und auf ein Pizzablech* ziehen.

Den Backofen auf 200°C im Pizzamodus vorheizen.

Die Hälfte vom Käse darüber streuseln, die Oliven und die grob gewürfelten Softtomaten darauf verteilen. Den Romanesco in seine Röschen zerlegen und gleichmäßig auf der Pizza platzieren. Den restlichen Käse darüber streuseln und alles mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Pizza für ca. 25-30 Minuten in den Backofen schieben. Wenn sie langsam Farbe annimmt (ca. 5 Minuten vor Ende) die Pinienkerne darauf verteilen.

Die fertige Pizza aus dem Ofen holen, in Stücke schneiden und sofort servieren.

Greift zu!



© katha-kocht!