

# VEGGIE DINKEL PIZZA

## VEGGIE DINKEL PIZZA

Mal ganz ehrlich – es klingt zu gesund um lecker zu sein, oder? Und wer hier schon eine Weile mitliest kann sich auch denken, wie begeistert Bessere Hälfte schon bei dem Wort „vegetarisch“ war. Aber was will man machen, ein Teigboden war noch eingefroren und eine grüne Paprika und etwas Schafskäse haben auf ihren Einsatz gewartet. Und als Sauce – das war gewagt, aber es war eine Portion von der Currywurstsauce die ich selbst eingekocht hatte. Eine absolut geniale Kombination und sogar Bessere Hälfte war begeistert. Was will man mehr?



### Zutaten für eine große Pizza:

100g Weizenmehl, hier Typ 550

110g Dinkelmehl

40g Dinkelvollkorn

21g frische Hefe

5g Salz

1 EL Olivenöl

150ml Wasser

### Für den Belag:

ca. 200ml Currysauce

1 Zwiebel

1 grüne Paprika

3-4 Champignons

5 EL Mais

3 TL Kapern

120g Schafskäse

### Zubereitung:

Für den Teig wie hier beschrieben alle Zutaten verkneten, den Teig 30 Minuten lang gehen lassen

und dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein Pizzablech ziehen.

Mit der Sauce gleichmäßig bestreichen. Die in dünne Ringe geschnittene Zwiebel, die gewürfelte Paprika, die Champignonscheiben, die Kapern und den Mais darauf verteilen.



Den Schafskäse fein über die Pizza bröseln und den Ofen (hier im Pizzamodus) auf 200°C vorheizen.



Die Pizza für 25 Minuten im Ofen verschwinden lassen. Ab und an einen Blick darauf werfen ob und wann der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

Die Currysauce gibt der Pizza eine wahnsinns Kick - wirklich super lecker.

Greift zu!

