Pizza italiana

für 4 große Pizzen

Zutaten Teig (gesamt)

440	g	Weizenmehl 1050
60	g	Dinkelmehl 660
10	g	frische Hefe
2	TL	Salz
1	TL	Agavendicksaft oder Zucker
300	ml	Wasser (gut handwarm – nicht heiß)

Zutaten Belag (pro Pizza)

2	EL	gehackte Tomaten aus der Dose
4	Bobbel	TK Spinat
1	TL	gehackten Knoblauch
¼		rote Zwiebel, in ½ Ringe geschnitten
	etwas	Salz, Olivenöl, Ruccola und Chilliöl (optional)

Zutaten Käse (für 4 Pizzen)

2	EL	Mandel- oder Cashewmus (hell)
1	TL	Kurkumapulver (für die Farbe – optional)
3	EL	Hefeflocken
1	TL	Paprikapulver edelsüß
2	TL	Salz
½		Zitrone ... davon der Saft
1	TL	Senf
		Wasser

\+ + + +

Machen Teig

Mehle in eine Rührschüssel geben und das Salz einrühren. In der Mitte eine Kuhle bilden, die Hälfte des Wassers hineinfüllen, Agavendicksaft hinzugeben und die Hefe einbröseln. Vorsichtig rühren, damit die Hefe sich auflöst. Restliches Wasser einrühren und mit dem Rührlöffel gut verrühren. An einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.

Danach den Teig mit den Handballen in Lemniskaten kneten bis er glatt und zäh

geworden ist. Ggf Wasser oder Mehl hinzugeben. Aber nicht zu viel, sonst stimmt die Mische nicht mehr.

Teig in 4 gleiche Teile teilen und diese zugedeckt nochmals kurz ruhen lassen. (Währenddessen den Belag und den Käse vorbereiten und den Backofen auf 'so hoch wie geht' vorheizen. Das Backblech dabei unbedingt IM Ofen lassen.

Nun den Teig in vier runde Fladen aufwalken und jeweils auf ein Backpapier legen.

Machen Belag

Mit einem Esslöffel die Tomaten auf den Teig geben und verstreichen. Etwas Öl und Salz auf den Teig geben und mit den Tomaten verstreichen. Spinat, Zwiebeln und Knoblauch auf dem Teig verteilen. Ränder etwas offen lassen. Ganz zum Schluss den Käse raufträufeln. Nach dem Backen Ruccola und Chilliöl auf der Pizza verteilen.

Machen Käse

Alle Zutaten mit einer Gabel in einem kleinen Schälchen verrühren. Immer wieder etwas Wasser hinzugeben, bis ein breiartiger Pamps entsteht. Diesen auf die ungebackene aber belegte Pizza träufeln.

Wenn der Ofen vorgeheizt und die Pizzen belegt sind, ganz schnell das Blech rausholen und die Pizza samt Backpapier auf das Blech legen und schnell wieder in den Ofen geben. 5-7 Minuten backen lassen.

Nun Ruccola und Pizzaöl drauf

FERTIG!!