

Nelson Müller | Pizza und Brötchen

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 20 g frische Hefe oder 1 Tüte Trockenhefe
- 2 Avocado
- 2 Mozzarella / Burrata
- 200 g Cocktail-Tomaten
- 200 g passierte Tomaten
- 50 g getrocknete Tomaten
- 50 g schwarzen Oliven
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL weißer Essig
- Optional: Avocadoöl
- Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Hefe in warmem Wasser auflösen. Salz in die Flüssigkeit geben. Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Wasser mit Hefe in die Kuhle geben, gut vermengen und durchkneten. Teig teilen. Einen Teil in eine Schüssel geben und im Ofen bei 50 °C für 10 - 15 Minuten gehen lassen.

Oliven und getrocknete Tomaten fein würfeln und mit dem 2. Teil Teig vermischen. Wenn nötig, mehr Mehl dazu geben. Der Teig darf nicht zu feucht kleben und nicht trocken auseinanderfallen.

Während der Ruhe-Zeit die Pizza-Soße zubereiten:

Schalotte oder Zwiebel schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Eine fein gehackte Knoblauchzehe hinzugeben. Mit den passierten Tomaten ablöschen. Mit Basilikum, Thymian, Rosmarin, Salz & Pfeffer nach Belieben würzen.

Tipp:

Eine Prise Zucker an die Soße geben, das intensiviert den Tomaten-Geschmack.

Backblech mit Backpapier auslegen. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und nun kleine Brötchen aus dem Teig formen. Auf das Blech geben und bei 210 °C in den vorgeheizten Ofen geben. Etwa 20 - 25 Minuten backen.

Eine große Pfanne erhitzen. Pizzateig „portionsweise“ auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Etwas Mehl in die Pfanne geben; sobald es leicht braun wird, die Pfanne vom Herd nehmen und den Pizza-Teig hineingeben. Schnell Soße und Käse auf der Pizza verteilen.

Pizza nun bei 210 °C in den vorgeheizten Ofen geben und in etwa 10 - 15 Minuten fertig backen.

Unterdessen die frischen Zutaten kleinschneiden und diese anschließend vor dem Servieren auf die Pizza geben.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Einfach! Täglich! Mitkochen!