

## Pizza „Drei Amigos“ für 1 Backblech

Endlich auch mal eine Pizza genießen können, trotz fehlendem Klebereiweiß wie beim Italiener.



### Der Teig

#### Zutaten:

- 2 Päckchen Trockenbackhefe
- 300 g Grundmehlmischung (200 g Kartoffelstärke, 50 g Reismehl, 50 g Maismehl)
- 1 TL Flohsamenschalen
- 1TL Xanthan
- 30 g Buchweizenmehl
- ¾ TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- 100 ml Buttermilch

#### Zubereitung:

- Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
- Trockenhefe in 100 ml Wasser auflösen.
- Kartoffelstärke, Reismehl und Maismehl in einer Schüssel vermengen und 220 g abwiegen.
- Zu der Hefe-Wasser-Mischung 1 TL Zucker und 2 gehäufte TL Grundmehlmischung geben, verrühren und für 15 Minuten quellen lassen.
- Zu den 220 g Grundmehlmischung Flohsamenschalen, Buchweizenmehl, Xanthan und Salz geben.
- Buttermilch und Olivenöl zum Hefegemisch geben und verrühren.
- Flüssigkeit in die Mehlmischung gießen und zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- Den Teig beiseitestellen und 60 Minuten lang ruhen lassen.
- Den Teig auf einer leicht bemehlten (Grundmehlmischung verwenden) Oberfläche circa 1,5 cm dick ausrollen.

## Der Belag

### Zutaten Tomatensoße:

- 1 Dose geschälte Tomaten
- 3 EL Olivenöl
- 1TL Oregano
- 1 TL Majoran
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

- Alle Zutaten für die Tomatensoße vermengen und mit einem Stabmixer pürieren.

### Zutaten für die Kräutersoße:

- 200 g Schmand
- 50 g geriebener Parmesan
- 1 EL Kapern
- 4 EL frisches Basilikum

- 1 Bund frischer Schnittlauch
- 1 TL frischer Rosmarin
- 1 Prise Salz

**Zubereitung:**

- Schmand in eine Schüssel geben.
- Alle Kräuter und die Kapern fein hacken und unter den Schmand rühren.
- 50 g geriebenen Parmesan ebenfalls unterrühren und mit Salz abschmecken.

**Die drei Amigos****Zutaten je nach Belieben:**

- 125 g Mozzarella
- 70 geriebener Gouda
- 6 Scheiben Salami
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 50 g Thunfisch
- ½ Zucchini

**Zubereitung:**

- Backblech mit Backpapier auslegen und den ausgerollten Teig darauf ziehen.
- Tomatensoße gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
- Käse darüber streuen und Mozzarella in Scheiben auf der Pizza verteilen.
- 1/3 der Pizza schon vor dem Backen mit Tunfisch belegen und ½ Zucchini geraspelt über die gesamte Pizza verteilen.
- Mit einem Löffel die Kräutersoße als kleine Kleckse ebenfalls auf der gesamten Pizza verteilen.
- Die Pizza für ca. 15 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze backen.
- Nach dem Backvorgang die Pizza frisch mit Salami und Parmaschinken belegen.