

Zucchini-Champignon-Pizza

Leckere Zucchini-Champignon-Pizza vom großen, runden Stein "White Lady" von Pampered Chef®

Gericht	Pizza
Länder & Regionen	Deutschland
Vorbereitungszeit	15 Minuten
Zubereitungszeit	45 Minuten
Backzeit	20 Minuten
Arbeitszeit	1 Stunde
Portionen	4 Personen
Kalorien	2340 kcal
Autor	Inga Gellweiler

Zutaten

Zutaten für den Teig:

- 1 Würfel Hefe
- 250 ml Wasser lauwarm
- 1 Prise Zucker
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 250 g Dinkelmehl Type 630
- 1 TL Salz gehäuft
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Oregano gerebelt
- 1 TL Sesam nach Belieben

Zutaten für den Belag:

- 2-3 EL Tomatenmark
- 1 EL Olivenöl
- 1-2 TL Oregano
- etwas Salz & Pfeffer
- 3 Champignons
- 1 Zucchini mittelgroß
- 1 Zwiebel
- 100 g Emmentaler

Anleitungen

1. Hefe in eine große Schüssel, z.B. „*Große Nixe*“ bröseln, 1 Prise Zucker und das lauwarmer Wasser hinzugeben und kurz warten. Mehl, Salz, Oregano und Öl hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Deckel auf die Nixe geben und ca. 30 Minuten gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit die „*White Lady*“ leicht einfetten und mit Sesam bestreuen.
3. Tomatenmark, Öl, Oregano, Salz und Pfeffer verrühren.
4. Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zucchini waschen und mit dem „*Kleinen Küchenhobel*“ in dünne Scheiben hobeln (3 oder 5 mm, nach Belieben). Die Zwiebel schälen, halbieren und mit dem „*Tausendschön*“ in dünne Scheiben schneiden.
6. Den Teig mit dem Teigroller auf dem großen runden Stein ausrollen, mit der Tomatenmarksauce bestreichen, mit Zucchini, Champignons und Zwiebeln belegen und den Emmentaler mit der groben *Microplane*® Reibe über die Pizza raspeln.
7. Die Pizza in den Backofen, unterste Ebene, schieben und für 15-20 Minuten goldbraun backen.

Rezept-Anmerkungen

Ich wünsche einen Guten Appetit!

copyright : Inga Gellweiler Pampered Chef Beraterin e-mal: rezepte@die-kochseite.de