



Vegane Pizza mit selbstgemachter Käsesauce

ZUTATEN FÜR 1 BLECH

- Pizzateig
- ½ Pck. Trockenhefe
- 220 g helles Dinkelmehl
- 1 TL Salz
- etwa 120 ml lauwarmes Wasser
- Käsesauce
- 1 kleine Karotte
- 1 große Kartoffel
- ½ Zwiebel, gewürfelt
- 3 EL Hefeflocken
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- Salz
- Kochwasser für Karotten und Kartoffeln
- Pizzabelag
- 4 EL Tomatenmark
- 1 Zwiebel
- 2 EL Mais, z.B. Konserve
- 2 Kirschtomaten
- ½ Paprika
- 2 Gewürzgurken
- 1 Champignon
- Salz
- Pfeffer
- etwas frischer Rucola



ZUBEREITUNG

Pizzateig

1. Hefe, Dinkelmehl und Salz miteinander vermengen. Nach und nach das lauwarme Wasser hinzufügen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben, mit einem Tuch abdecken und für etwa 60 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

2. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den aufgegangenen Teig zu einem Rechteck ausrollen. Ein Blech mit Backpapier belegen und den ausgerollten Teig darauf legen. Mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen.

Käsesauce

1. Karotte und Kartoffel schälen. Beides fein würfeln. Zusammen mit den Zwiebeln und 1 TL Salz in einen Topf füllen und im heißen Wasser in etwa 15 Minuten gar kochen. Das Kochwasser über ein Sieb abgießen und etwas davon auffangen.

2. Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Hefeflocken und Paprikapulver in ein höheres Gefäß geben. Mit einem Stabmixer pürieren. Dabei nach und nach das Kochwasser hinzufügen. Solange, bis eine Sauce entsteht.

Pizza belegen und backen

1. Den Ofen auf etwa 200°C Umluft (oder 220°C Ober- und Unterhitze) vorheizen.

2. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Tomaten, Gewürzgurken, Paprika und Champignon reinigen und in Streifen, Scheiben oder Würfel schneiden. Den Rucola waschen und trocknen.

3. Den Pizzaboden mit Tomatenmark bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Käsesauce in Kleckse auf der Pizza verteilen. Anschließend mit Mais, Tomaten, Gewürzgurken, Pilzen und Zwiebeln belegen. Wer mag, verteilt noch etwas Käsesauce darüber.

4. Die Pizza auf mittlerer Schiene für etwa 20 Minuten backen. Kurz vor dem Servieren mit frischem Rucola belegen.