



Foto: rimmaBondarenko via canva.com

Vegane Kürbispizza

ZUTATEN 1 PIZZA

Teig:

- 100 g Dinkelmehl (z.B. Type 630) | alternativ: 100 g Weizenmehl + Mehl für die Arbeitsfläche
- 100 g Roggenmehl | alternativ: 100 g Dinkelvollkornmehl
- 1/2 Pck. Trockenhefe
- 1 flacher TL Salz
- 100 bis 200 ml lauwarmes Wasser

Pizzasauce:

- 100 g Hokkaido
- ca. 5 Kirschtomaten
- 1 mittlere Zwiebel
- 2 EL Öl (z.B. Olivenöl)
- 1 TL Dattelsirup | alternativ: 1/2 TL Agavendicksaft
- Salz
- Pfeffer

Belag:

- 1 Tomate
- 100 g veganer Streukäse
- 1 kleinere Zwiebel
- 50 bis 100 g Hokkaido
- frischer Basilikum
- optional: ca. 2 EL veganes Pesto Verde

ZUBEREITUNG | ETWA 60 MINUTEN (OHNE RUHEZEIT)

1. Teig: Dinkelmehl, Roggenmehl, Trockenhefe und Salz miteinander vermengen. Nach und nach solange lauwarmes **Wasser hinzufügen**, bis ein geschmeidiger **Teig** entsteht. Dabei den **Teig** immer wieder gut durch-kneten. Den **Teig** abdecken und für etwa 60 min. ruhen lassen, bis sich dieser in etwa verdoppelt hat.

2. Pizzasauce: Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze (oder 180 °C Umluft) vorheizen. **Hokkaido** säubern, entkernen und grob würfeln. **Tomaten** ebenfalls säubern und halbieren. **Zwiebel** schälen und grob würfeln.

Hokkaido, Zwiebel, Tomaten, Dattelsirup und **Öl** in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Alles auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen und auf mittlerer Schiene für etwa 12 min. im Ofen rösten. Danach herausnehmen, etwas abkühlen lassen und zu einer **Sauce** pürieren.

3. Belag: **Tomate** säubern und in Scheiben schneiden. **Zwiebel** schälen und in Streifen schneiden. **Hokkaido** waschen, entkernen, schälen und mundgerecht würfeln. **Basilikumblätter** ebenfalls säubern und trocknen.

4. Kürbispizza: Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze (oder 200 °C Umluft) vorheizen. **Teig** mithilfe eines Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit **Pizzasauce** und optional mit Pesto bestreichen sowie mit ca. 50 g **Streukäse** bestreuen. Mit **Tomatenscheiben, Zwiebel** und **Kürbiswürfel** belegen. Den restlichen **Käse** gleichmäßig darüber verteilen. Die **Kürbispizza** auf mittlerer Schiene für etwa 15 bis 25 min. backen. Kurz vor dem Servieren mit **Basilikum** garnieren.