

Frisch gekocht



Rezept von Paul Ivic

Sonntagspizza



1 Stunde/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig: 500 g Dinkelmehl, 1 TL Salz, 350 ml Wasser, 7 g Germ, 1 TL Olivenöl.

Für die Tomatensauce: 6 EL Olivenöl, 2 Zwiebeln, 1 kg Tomaten, Korianderkörner, etwas Essig, 70 g Zucker, 1 Lorbeerblatt, 1 TL Meersalz, frischer Majoran.

Für den Belag: ½ Melanzani, 2 Artischocken, 1 gelber Paprika, 1 roter Paprika, 250 g Champignons, 100 g Kürbis, 2 Zehen Knoblauch, Thymian, Rosmarin, 100 g Oliven, 2 Kugeln Büffelmozzarella, Olivenöl.

Zubereitung

Für den Teig die Germ in etwas lauwarmen Wasser auflösen, mit Salz, Olivenöl und dem restlichen Wasser in das Mehl einarbeiten und gut durchkneten. Den Teig für ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig darauf ein weiteres Mal mit der Hand gut durchkneten, damit sich der enthaltene Weizenkleber gut entwickelt und ein sehr elastischer Teig entsteht. Der Teig sollte sich glatt und seidig anfühlen. Den Teig zu zwei langen Rollen formen und mit dem Messer 150-200 g schwere Portionen schneiden. Die Teigstücke mit der flachen Hand zu einer glatten Kugel schleifen.

Die Teigkugeln mit leichtem Druck auf wenig Mehl zu gleichmäßig dünnen Kreisen ausrollen. Die Tomaten vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Das Kerngehäuse mixen und durch ein Sieb passieren. Die geschälten Zwiebeln halbieren und in hauchdünne Streifen schneiden. Olivenöl im Topf erhitzen und die Zwiebeln hinzugeben, bei mittlerer Hitze ein wenig dünsten. Nach ca. 5 Minuten die gestoßenen Korianderkörner und das Lorbeerblatt hinzugeben. Zucker begeben und mit etwas Essig ablöschen. Die Tomaten sowie den Saft vom Kerngehäuse hinzufügen und bei mittlerer Hitze dickflüssig einkochen. Mit Salz und frischem Majoran abschmecken.

Die Blätter der Artischocken entfernen, die Unterseiten wegschneiden, das Heu mit einem Löffel entfernen. Die so erhaltenen Artischockenböden in feine Scheiben schneiden. Mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian in Olivenöl anbraten. Die Paprika in feine Streifen schneiden, die Melanzani in dünne Scheiben schneiden und einsalzen. Den Kürbis in dünne Streifen schneiden. Die Pizza mit Tomatensauce bestreichen und mit dem Gemüse und dem Mozzarella belegen. Den Teig auf den vorgeheizten Pizzastahl legen (oder auf ein Backpapier legen) und bei höchster Stufe knusprig backen.