

Pizza-Parade

Leckere Pizza in 3 ungewöhnlichen und winterlichen Varianten

etwa 30 Portionen



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Speiseöl, z. B. Olivenöl

Hefeteig:

1 kg Weizenmehl Type 550
½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
550 ml lauwarmes Wasser
1 EL Salz
3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

Tomatensoße:

2 Zwiebeln
3 - 4 Knoblauchzehen
100 g getrocknete Tomaten in Öl
2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
2 Zweige Rosmarin
1 EL Zucker
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
800 g geschälte Tomaten (Füllmenge)

Hummus-Aubergine-Pizza:

1 Aubergine
Salz
4 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
265 g Kichererbsen (Abtropfgew.)
1 EL Sesampaste
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
etwa 1 EL Limettensaft
frisch gemahlener Pfeffer
Kreuzkümmel (Cumin)
Chilipulver
125 g Mini-Mozzarella-Kugeln
Sesamsamen

Mortadella-Sellerie-Pizza:

150 g Knollensellerie
200 g Käse, z. B. Scamorza
25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien
100 g Mortadella

1 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben und die Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe mind. 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort mind. 1 Std. gehen lassen.

2 Tomatensoße:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anbraten. Rosmarinzwige, Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen und kurz mit anbraten. Getrocknete und Dosen-Tomaten hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze so lange kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und eine schöne sämige Soße entsteht. Rosmarinzwige entfernen, Soße pürieren und abschmecken.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Hummus-Aubergine-Pizza:**
Aubergine waschen, längs in Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und etwa 15 Min. stehen lassen. Danach Auberginenscheiben mit Küchenpapier abtupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin von beiden Seiten anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kichererbsen abtropfen lassen, mit Sesampaste, Crème fraîche und Limettensaft pürieren und mit Pfeffer, Salz, Kreuzkümmel und Chili abschmecken. Mozzarella abtropfen lassen.

Feldsalat-Bacon-Pizza:

100 g Feldsalat
125 g Bacon (Frühstücksspeck) ,
in Scheiben
50 g gehackte Walnüsse
100 g Käse , z. B. Pizzakäse
50 g gehobelter Parmesan
Balsamico Creme

- 4 Mortadella-Sellerie-Pizza:**
Sellerie schälen und in feine Scheiben hobeln oder schneiden. Käse in Stücke schneiden.

- 5 Feldsalat-Bacon-Pizza:**
Feldsalat putzen, waschen und abtropfen lassen.

- 6** Hefeteig erneut 5 Min. mit dem Mixer (Knethaken) verkneten und etwa 30 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C
Heißluft etwa 230 °C

- 7** Teig dritteln. Jedes Teigstück in Blechgröße ausrollen und auf das Blech legen, evtl. bis in die Ecken ziehen. Je 1/3 Tomatensoße auf einem Teigstück verstreichen.

- 8 Hummus-Aubergine-Pizza:**
Teigfladen mit Auberginenscheiben belegen. Hummus klecksweise darauf verteilen. Mit Sesamsamen bestreuen, mit Mozzarella-Kugeln (evtl. halbieren) belegen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 14 Min.

- 9 Mortadella-Sellerie-Pizza:**
Teigfladen mit Selleriestreifen und Käsestücken belegen. Mit Pistazien bestreuen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 14 Min.

- 10** Die Pizza nach dem Backen mit den Mortadellascheiben belegen.





11 Feldsalat-Bacon-Pizza:

Teigfladen mit Baconscheiben belegen. Walnüsse darüberstreuen, den Käse darauf verteilen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 14 Min.

12 Die Pizza nach dem Backen mit Feldsalat belegen, den Parmesan darüber verteilen und mit Balsamico Creme besprenkeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für die Hummus-Aubergine-Pizza können Sie auch fertigen Hummus nehmen.

