

# Vegane Pizza

Die knusprige vegane Pizza gelingt ganz leicht ohne Hefe und ist mit viel Gemüse und frischem Basilikum unwiderstehlich lecker - Veganes Pizza Rezept.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Pizzabelag:

etwa 300 g gemischtes Gemüse z. B. Paprika, Zucchini, Champignons, Cocktailtomaten, Mais (Konserven)  
200 g passierte Tomaten mit Kräutern  
150 g Käse-Alternative

### Pizzateig:

250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
1 TL Salz  
150 g Dr. Oetker Creme VEGA  
etwa 4 EL Wasser

### Zum Bestreuen:

Basilikumblätter

## Wie backe ich selber vegane Pizza?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**

### 2 Pizzabelag vorbereiten:

Paprikaschoten putzen, vierteln oder achteln und in dünne Streifen schneiden. Zucchini waschen, Champignons putzen und beides in feine Scheiben schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Mais abtropfen lassen. Käse-Alternative in feine Streifen schneiden.

### 3 Pizzateig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles etwa 2 Min. mit einem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Pizzateig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in etwa 6 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer Kugel formen und mit einem Teigroller zu etwa 13 cm großen Talern ausrollen. Pizzateigtaler auf das Backblech legen.
- 5 Jeden Pizzateigtaler mit Tomatensoße bestreichen, den Rand dabei frei lassen. Die vegane Pizza ganz nach Geschmack mit den vorbereiteten Zutaten belegen. Zum Schluss die Käse-Alternative aufstreuen. Pizza backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: 12 - 14 Min.**

Die Basilikumblätter nach dem Backen auf der veganen Pizza verteilen und sofort servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn nur ein Backblech vorhanden ist, die Pizzateigtaler auf einem Bogen Backpapier vorbereiten. Vor dem Backen das Papier mit den Pizzen auf das Backblech ziehen.
- Statt 6 kleiner Pizzen kann auch eine große Pizza auf dem Backblech (etwa 28 x 35 cm) zubereitet werden.

