

Vegetarische Pizza (Ø 28 oder 30 cm)

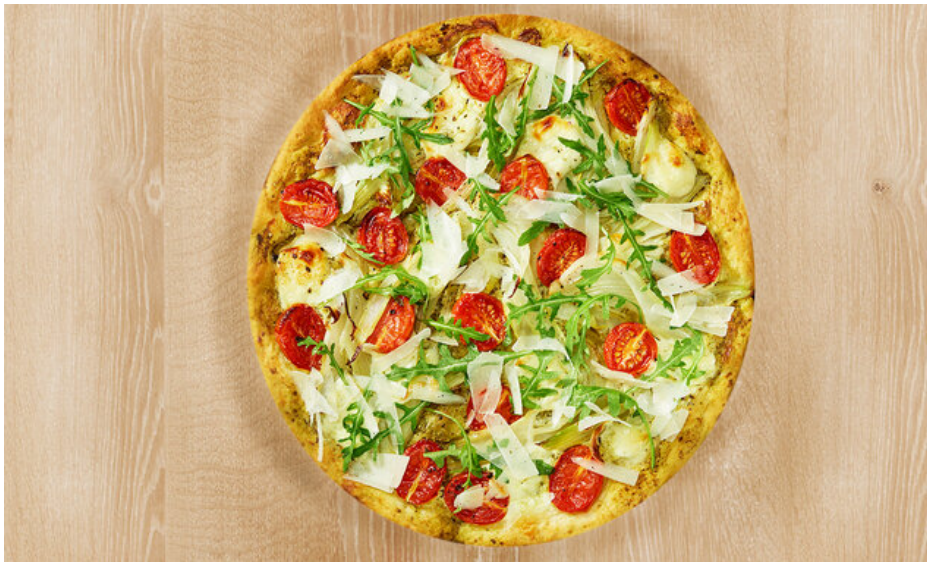
Pizza mit Fenchel, Tomaten und frischem Rucola

etwa 8 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Pizza-/Kuchenblech (Ø 28 oder 30 cm):

Fett

Teig:

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

½ TL Salz

75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

2 EL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

etwa 5 EL Wasser

Belag:

etwa 200 g Fenchelknollen

Salz

70 g Cocktailtomaten

Rucola (Rauke)

2 TL grünes Pesto

75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

frisch gemahlener Pfeffer

etwa 15 g gehobelter Parmesan

Chiliflocken

1 Vorbereiten:

Für den Belag Fenchel putzen und längs in breite Streifen schneiden. In einem Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen und den Fenchel darin 2 Min. kochen. Wasser abgießen und Fenchel erkalten lassen. Cocktailtomaten waschen und halbieren. Rucola verlesen, waschen und abtropfen lassen. Pizzablech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø 26 cm bzw. Ø 28 cm) ausrollen. Teigplatte in das Pizzablech legen.



3 Belag:

Pesto und **1 TL Crème fraîche** auf den Teig geben, mit dem Löffel leicht vermischen und bis an den Rand verstreichen. Fenchelstreifen auflegen und die Tomatenhälften dazwischen verteilen. Restliche Crème fraîche in kleinen Portionen dazwischen geben. Mit Salz und Pfeffer die Pizza würzen. Form auf den Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

- 4** Pizza auf einen Pizzateller geben, mit Rucola und Parmesan anrichten und Chiliflocken darüberstreuen. Pizza in Stücke schneiden (**bei beschichtetem Pizzablech nicht in der Form schneiden!**) und sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Teig lässt sich prima auf einer Silikon-Ausrollmatte ausrollen. Die ausgerollte Teigplatte (Ø 26-28 cm) dann auf das Kuchenblech stürzen und die Matte abziehen.

