

Pizza (vegetarisch)

Zutaten für 4 Personen

1/2 Würfel	Hefe
140 ml	lauwarmes Wasser
280 g	Mehl
5 g	Olivenöl
5 g	Zucker
5 g	grobes Salz
80 ml	Tomatensauce
2 Stück/e	Tomaten
4 Stück/e	Champignons
1 Stange/n	Staudensellerie
100 g	Mozzarella



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 55 Minuten

Zubereitung:

1 Stunden 5 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Zusätzliche Informationen

ca. 10 Minuten

Hilfsmittel:

2 Weber Pizzasteine,
Nudelholz

Methode:

Indirekt

Zubereitung

Die Hefe in lauwarmem Wasser lösen. Jetzt Öl, Zucker und Salz zugeben. Alles langsam mit dem eingesiebten Mehl zu einem elastischen Teig verarbeiten und 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig in vier gleich große Portionen teilen und noch einmal 15 Minuten gehen lassen. Nun jeden Teig einzeln auf einer bemehlten Fläche mit einem Nudelholz auf eine Stärke von 5 mm ausrollen. Die vier Teigfladen mit der Tomatensauce bestreichen. Gemüse und Käse in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf den Teig legen. Die Pizzasteine 15 Minuten vorheizen. Jetzt die Pizza auf den leicht bemehlten Stein geben und Deckel schließen. Nach 7 - 10 Minuten ist die Pizza fertig.