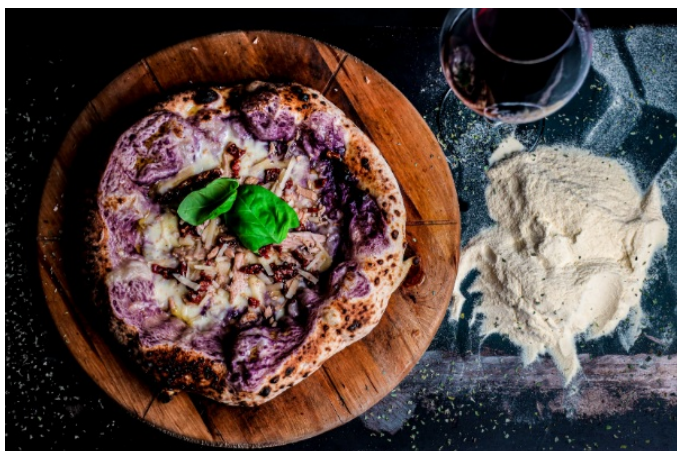




MEIN GENUSS



Winterliche Pizza




It's a match!

It's a match! Unsere Pizza Kräuter verleihen Pizza, Pasta & Co. typisch italienische Geschmacksnoten!

 Vorbereitung
15 min

 Niveau
Mittel

 Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Die Zubereitung des Teiges erfolgt am **Vortag**: Dafür Hefe und Salz im Wasser auflösen. Anschließend das Mehl nach und nach dazugeben und mit der Küchenmaschine auf niedriger Stufe kneten. Nach ein **paar Minuten** die Maschine höher stellen und weitere **15 Minuten** durchkneten lassen. Teig luftdicht verschließen und bei Raumtemperatur für **12 bis 14 Stunden** gehen lassen.
- 2 Am nächsten Tag den Teig in gleich große Teiglinge zu je ca. **220 g** abtrennen, zu Kugeln formen und nochmals **1-2 Stunden** ruhen lassen.
- 3 Die halbe **rote Zwiebel** und den Knoblauch in Würfel schneiden. Mit der Tomaten-Passata und den Pizza Kräutern in einem Topf kurz aufkochen und die Soße für **10 Minuten** auf niedriger Hitze köcheln lassen. Anschließend beiseitestellen. Rotkohl, Pilze und die rote Zwiebel klein schneiden und ebenfalls beiseitestellen. Den Backofen auf **240 Grad (Ober-/Unterhitze)** oder Pizzeriaofen vorheizen.
- 4 Die **Teiglinge** mit der Hand auf einer großzügig bemehlten Arbeitsfläche ausdehnen, bis diese die typische Pizza-Form haben. Anschließend die Teigfladen mit **1-2 EL** der **Tomatensoße** bestreichen und den Belag je nach Belieben gleichmäßig auf die Pizzen verteilen.
- 5 Wer möchte, kann zusätzlich etwas Käse verwenden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bis zur gewünschten Bräune backen und zuletzt die **winterliche Pizza** nach Belieben mit Röstzwiebeln toppen.
Guten Appetit!

Zutaten

Pizzateig:

660 g Mehl (Mind. 12% Eiweiß-Gehalt)
400 g Wasser eiskalt (wiegen)
1 g (Trocken-) Hefe
20 g Salz

Sauce:

200 g passierte Tomaten
0.5 Rote Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
2 TL Pizza Kräuter

Belag

0.5 Rotkohl
0.5 Rote Zwiebel
200 g Pilze
Käse nach Geschmack
Röstzwiebeln
Salz & Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 13.11.2026.