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 Pizzaofen 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 08.05.2027.