

Bunte Pizza

Zutaten Boden:

400 g Mehl
40 g Hefe
250 ml Milch
2 TL Zucker
½ TL Salz

Zutaten Belag:

500 g grüner Spargel
1 Zwiebel
250 g frische Champignons
250 g Cherry - Tomaten
6 hartgekochte Eier
1 gelbe Paprika
300 g kleine Mozzarellakugeln
100 g geriebener Käse
1 Dose Pizzatomaten
3 EL Gewürzketchup
1 EL Tomatenmark
1 EL italienische Kräuter
Salz, Pfeffer, Paprikapulver



Zubereitung:

- Hefe klein würfeln und mit dem Zucker, etwas Mehl Milch zu einem Vorteig verrühren.
- Den Teig 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
- Restliches Mehl, Milch und Salz hinzufügen.
- Alles verrühren bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

- Teig eine halbe Stunde zugedeckt gehen lassen.
- In der Ruhezeit die Zwiebel fein hacken.
- Pilze in dünne Scheiben schneiden.
- Mozzarellakugeln halbieren.
- Tomaten und Eier vierteln.
- Spargel und Paprika in Stücke schneiden.
- Die Spargelstücke ca. 5 Minuten in Salzwasser garen.
- Pizzatomaten, Zwiebel, Tomatenmark, Ketchup und Kräuter verrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Den aufgegangenen Teig kurz durchkneten.
- Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.
- Pizzatomatenmischung auf den Teig streichen.
- Belagzutaten gleichmäßig bunt auf dem Teig verteilen.
- Etwas Salz, Pfeffer und Paprikapulver überstreuen.
- Zum Schluss den geriebenen Käse auf die Pizza geben.
- Bei 220° C etwa 15 - 20 Minuten backen.

Alternativ:

1½ Päckchen Trockenhefe statt Frischhefe

- Mehl, Zucker, Hefe, Salz vermischen.
- Mit der Milch verrühren, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst.
- Teig eine halbe Stunde zugedeckt gehen lassen.
- Weiter wie oben