

# Pizza mit Kidneybohnen

## Zutaten Boden:

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

## Zutaten Belag:

2 kleine Dosen Kidneybohnen  
300 g Kaisergemüse (TK)  
150 g Kabanossi  
2 kleine Peperoni  
200 g geriebener Käse  
2 Dosen Pizzatomen  
1 EL italienische Kräuter  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Oregano



## Zubereitung:

- Hefe klein würfeln und mit dem Zucker, etwas Mehl und Milch zu einem Vorteig verrühren.
- Den Teig 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
- Restliches Mehl, Milch und ½ TL Salz hinzufügen.
- Verrühren bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.
- Teig eine halbe Stunde zugedeckt gehen lassen.
- Kidneybohnen abtropfen lassen.
- Kabanossi und Peperoni sehr klein schneiden.
- Den aufgegangenen Teig kurz durchkneten.
- Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.
- Pizzatomen auf dem Teig verteilen.
- Salzen und Pfeffern
- Bohnen, Gemüse, Kabanossi und Peperoni gleichmäßig auf den Teig geben.
- Etwas Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano und die Kräuter 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