

Pizza (glutenfrei, vegetarisch) by Dingo von Janick Spielmann

Mengen für 2 Personen

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Pfeffer, Oregano

0.24 Stück Abfallsäcke 110 Lt	Glutenfreies Mehl 1.2 Kg
	Backofen vorheizen 220 °C in Schüssel geben
3.6 g Salz	dazugeben
10 g Hefe	dazugeben
1.0 dl Wasser	dazugeben
5.0 ml Olivenöl	dazugeben, mit Kelle mischen, Teig von Hand kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen. mit Wallholz auf wenig Mehl ca. 5 mm dick auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech lege.
6.0 ml Olivenöl	in Pfanne erwärmen
20 g Zwiebel	fein hacken
* 1.5 g Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
30 g Tomatensauce	
200 g geschälte Tomaten	
0.6 g Zucker	
2.0 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
200 g Tomatensauce Napoli	Auf dem Teig verteilen
20 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
20 g Pilze	in Scheiben schneiden
0.4 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
0.8 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
20 g Oliven	schneiden
0.4 g Chilischoten	
140 g Mozzarella	raffeln, daraufstreuen

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept