



Pizza mit Vegetarischer Salami

Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Lauwarmes Wasser und Öl zugeben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem Teig verkneten.
2. Teig ca. 5 Minuten kräftig durchkneten und in einer Schüssel abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.
3. Für den Belag: Zwiebeln und Knoblauch pellen und fein hacken. Öl erhitzen und beides darin glasig dünsten. Tomaten und Oregano zufügen und alles bei milder Hitze ca. 15 Minuten kochen, mit Pfeffer und Salz würzen.
4. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Teig kräftig durchkneten und in 2 Portionen teilen. Jede Portion zu einem Kreis von 24 cm Durchmesser ausrollen und jeweils auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Tomatensauce auf die Pizzen streichen. Pizza mit Mozzarella belegen und im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Umluft 200 Grad, Gas 4) auf der untersten Einschubleiste ca. 25 Minuten backen.
6. Nach 20 Minuten mit veganer Salami belegen und weitere 5 Minuten backen. Basilikumblättchen von den Stängeln zupfen und die Pizzen damit bestreuen.

Tipp

Wenn es schnell gehen soll, verwenden Sie einen fertigen Pizzateig.

Zutaten

Für 2 Personen

Für den Teig:

- 250 g Mehl (Type 550)
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- ½ Pck. Trockenhefe
- 5 EL Olivenöl

Für den Belag:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 1 Dose Tomaten in Stücken, 400g
- 2 TL getrockneter Oregano
- Pfeffer, Salz
- 200 g Mozzarella
- 1 Packung Vegane Mühlen Salami Klassisch
- ½ Bund Basilikum

Nährwerte pro Portion

4.801 kJ (1.148 kcal)
39,6 g Eiweiß
65,8 g Fett
98 g Kohlenhydrate

Zubereitungszeit

ca. 45 Minuten