

(fertig in 1 Stunde 40 Minuten + 20 Minuten Backen)

EXTRAKNUSPRIGES PIZZA DUETT

Für 8 dünne oder 4 dicke Minipizzas
Zuerst den Teig Mehl und Grieß in eine große Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröseln, den Zucker einstreuen und 125 ml lauwarmes Wasser dazugießen. Alles mit etwas Mehl verrühren. Den Vorteig mit etwas Mehl vom Rand bestäuben und 10–15 Minuten ruhen lassen, bis die Mehlschicht aufreißt • Dann nochmals 125 ml Wasser, 2 EL Olivenöl und Salz zugeben und alles 10 Minuten mit den Händen oder 7 Minuten mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Wasser zufügen • Die Schüssel mit Olivenöl ausstreichen und den Teig wieder hineinlegen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und den Teig mindestens 1 Stunde, besser 2 Stunden, an einem warmen Ort ruhen lassen • Inzwischen für die weiße Pizzasauce Seidentofu, Olivenöl, Hefeextrakt und Jodsalz in einem Rührbecher cremig mixen • Für die Tomatensauce Tomatenmark, Tomaten und Jodsalz in einen zweiten Rührbecher geben. Den Knoblauch schälen, klein würfeln und zugeben. Dann alles mit dem Pürierstab cremig mixen • Für die Pizza Paprika die Paprikaschote waschen, halbieren, putzen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Champignons putzen und in dicke

Für den Teig:

350 g Weizenmehl (1050)
150 g Vollkornhartweizengrieß
½ Würfel frische Hefe
1 TL Vollrohrzucker
Olivenöl
1 geh. TL Jodsalz

Für die weiße Pizzasauce:

300 g Seidentofu
3 EL Olivenöl
40 g natürlicher Hefeextrakt (Vitam)
½ TL Jodsalz

Für die Tomatensauce:

50 g Tomatenmark
250 g stückige Tomaten (oder Tetrapack)
½ TL Jodsalz
3 Knoblauchzehen

Für die Pizza Paprika:

1 kleine rote oder gelbe Paprikaschote
1 große Zwiebel
80 g Champignons
2 vegane Chorizowürstchen
20 getrocknete schwarze Oliven
Jodsalz und Olivenöl

Für die Winzerpizza:

20 große blaue Weintrauben
100 g Lauch
1 große Kartoffel
40 g Walnuskerne
1–2 Zweige frischer Rosmarin
Jodsalz und Olivenöl

Chorizos halbieren und in dünne Scheiben schneiden • Für die Winzerpizza die Trauben waschen, quer halbieren und entkernen. Den Lauch putzen, sorgfältig waschen und in Ringe schneiden. Die Kartoffelschalen und in dünne Scheiben hobeln. Die Walnuskerne grob hacken. Den Rosmarin waschen, trocken tupfen und die Nadeln abzupfen • Den Teig in acht Portionen teilen und je zwei Portionen auf einem Bogen Backpapier zu dünnen, kuchentellergroßen Fladen ausrollen. Den Backofen auf höchster Stufe (Ober-/Unterhitze oder Grill) vorheizen • Für die Pizza Paprika vier Böden mit je 2 EL Tomatensauce bestreichen. Darauf je 1 EL weiße Pizzasauce verteilen und mit Paprikastreifen, Zwiebelringen, Champignons, Chorizo und Oliven belegen. Die Pilze salzen und jede Pizza mit etwas Olivenöl beträufeln • Für die Winzerpizza vier Böden mit je 2 EL weißer Pizzasauce bestreichen. Mit Rosmarin bestreuen und mit Lauch, Kartoffel, Nüssen und Trauben (Schnitt äche nach oben) belegen. Die Kartoffeln salzen und jede Pizza mit etwas Olivenöl beträufeln • Je zwei Pizzen im heißen Ofen (Mitte) in 5–10 Minuten knusprig backen. (Dicke Pizzen im 200 °C heißen Ofen 12–15 Minuten backen.)