



Blumen-Pizza

Zeit gesamt
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Hefe, frisch	0.5 St.
Wasser	250 ml
Zucker	1 EL
Weizenmehl, Type 405	500 g
Salz	
Olivenöl	6 EL
Knoblauchzehen	2 St.
Tomaten, gehackt	800 g
Oregano, getrocknet	
Pfeffer, schwarz	
Cherrytomaten Mix	500 g
Mini Mozzarellakugeln	250 g
Basilikum, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier

1. Für den Teig in einer Schüssel Hefe in lauwarmes Wasser bröckeln. 1 Prise Zucker zugeben und ca. 10 Min. gehen lassen. Mehl, Salz und 5 EL Öl zum Hefewasser geben und zusammen zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Den Teig bei Zimmertemperatur zugedeckt ca. 1 Std. ruhen lassen.
2. Für die Soße Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Knoblauch ca. 2 Min. anbraten. Mit Zucker bestreuen und mit gehackten Tomaten ablöschen. Sauce mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen und bei kleiner Stufe ca. 10 Min. köcheln lassen. Tomatensauce abschmecken.
3. Für den Belag Tomaten waschen und halbieren. Mini Mozzarella abgießen. Basilikum waschen und Blättchen von den Stielen zupfen.
4. Ofen auf 225 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig vierteln und auf etwas Mehl zu 4 Kreisen ausrollen, der Rand sollte dabei etwas dicker bleiben. Je 2 Pizzen auf ein mit Backpapier belegtes Blech ziehen und jeweils mit etwas Tomatensoße bestreichen. Pizza nach Belieben mit Blumen belegen. Hierfür Tomaten mit der Schnittkante nach unten auf den Pizzen verteilen. Mozzarella-Kügelchen um die Tomaten als Blumenblätter legen.
5. Pizzen nacheinander im unteren Drittel des heißen Ofens ca. 15 Min. kross backen. Fertige Blumen-Pizzen aus dem Ofen nehmen und mit Basilikum als Blumenblätter dekorieren. Blumen-Pizza heiß servieren.

Guten Appetit!

Tipps: Schiebe zum Vorheizen ein Backblech mit in den Ofen und lege die ausgerollten

Pizzen nur auf ein Stück Backpapier. Nach dem Belegen der Pizzen diese dann mit dem Papier zügig auf das heiße Blech ziehen und backen – so wird der Teig besonders knusprig.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	810 kcal
Kohlenhydrate	115 g
Eiweiß	31 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	25 g