



# Pizza Napoletana

Zeit gesamt  
🕒 1h 35min

Zubereitungszeit  
🕒 25min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Hefe, frisch	40 g
Wasser	200 ml
Zucker	1 TL
Weizenmehl, Type 405	350 g
Salz	1.5 TL
Olivenöl	7 EL
Basilikum, frisch	50 g
Knoblauchzehen	1 St.
Gemüsezwiebeln	1 St.
Tomaten, passiert	300 g
italienische Kräuter, getrocknet	4 TL
Tomatenmark	2 EL
Vemondo Reibegenuss	200 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Knethaken

1. In einer Schüssel Hefe in lauwarmem Wasser mit Zucker auflösen und zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Anschließend Mehl, 1 TL Salz und 4 EL Olivenöl zugeben und mit einem Handrührgerät mit Knethaken ca. 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sich etwa verdoppelt hat. Alternativ mit etwas Olivenöl bestreichen und in einem geschlossenen Gefäß im Kühlschrank über Nacht gehen lassen. In diesem Fall ca. 1 Std. vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen abzupfen. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Kleine Gemüsezwiebel halbieren, schälen und fein hacken. In einer Schüssel Knoblauch, Gemüsezwiebel, passierte Tomaten, italienische Kräuter, Tomatenmark, 2 EL Olivenöl, 0,5 TL Salz und die Hälfte des Basilikums miteinander mischen. Optional mit einem Pürierstab zu beliebiger Konsistenz pürieren.
4. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf rund formen, flach drücken und ziehen. Einen 1–2 cm dicken Rand lassen. Auf das Backblech legen und mit Sauce bestreichen. Mit veganem Reibegenuss und 1 EL Olivenöl toppen. Für ca. 10 Min. goldbraun und knusprig backen. Mit restlichem Basilikum toppen und genießen!

Guten Appetit!

Tipp: Pizzabelag kennt keine Grenzen! Pizza kann mit aller Art von veganem Käse, Gemüse oder veganem Fleisch- und Wurstersatz belegt werden. Auch Dips wie Aioli werten die Kruste auf, die manch einer oft auf dem Teller hinterlässt.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	662 kcal
Kohlenhydrate	91 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	26 g