

Möhrenpizza



Zutaten

Für ein Blech Pizzateig

400 g Mehl
30 ml Olivenöl
1 TL Salz
1 TL Zucker
200 ml Wasser
20 g Hefe

Belag

500 g Möhren
500 g Champignons
2 Paprika
500 g Käse
250 ml passierte Tomaten
Pizzagewürz

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben. Hefe darüber bröseln und mit den Knethaken vom Mixer einen Teig herstellen. Anschließend nochmals mit den Händen gut durchkneten. Den Teig nun auf einem großen Backblech dünn ausrollen.

Für den Belag die Möhren klein raspeln, die Champignons und die Paprika in kleine Stücke schneiden. Das Gemüse mit dem Gewürz vermischen.

Passierte Tomaten auf dem Teig verteilen, Gemüsemischung und Käse schließen den Belag ab.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C circa 25 Minuten backen, bis der Käse verläuft.