

Rosarote Pizza

(mit Rotkohl & Co)

🕒 ca. 2 Std. (inkl. Ruhezeit) ||| Mittel



Bild: BVEO

Zubereitung

- 100 g Rotkohl grob in Scheiben schneiden und mit 150 ml Wasser pürieren, bis eine geschmeidige Flüssigkeit entsteht. (Für den Teig werden ca. 150 ml Rotkohl-Flüssigkeit benötigt.)
- Hefe in 10 ml lauwarmes Wasser bröseln, 5 Min. ruhen lassen und dann verrühren.
- Mehl, Salz und Zucker auf einer bemehlten Oberfläche vermischen.
- Eine Kuhle in den Mehlberg drücken und Hefe und Olivenöl hineingeben.
- Vorsichtig die Hälfte der Rotkohl-Flüssigkeit dazugeben und vorsichtig unterheben. Nach und nach den Rest der Rotkohl-Flüssigkeit hinzufügen. Den Teig gut verkneten. Wenn er zu klebrig gerät, Mehl nachdosieren.
- Den Teig in eine bemehlte Schüssel legen, mit etwas Mehl bestreuen und einem Tuch abdecken. Danach an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
- Den Ofen auf 230°C vorheizen.
- Die verbleibenden 50 g Rotkohl in kleine Stücke und die Zwiebel in dünne Ringe schneiden.
- Den gegangenen Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Alternativ – für mehrere kleine Pizzen – den Teig aufteilen und einzeln ausrollen.
- Den Pizzateig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit Ricotta belegen. Den Rand frei lassen. Mozzarella, Zwiebeln und Rotkohl dazugeben. Mit etwas Olivenöl beträufeln und 10-12 Min. backen bis der Käse geschmolzen und der Teig knusprig ist.
- Anschließend die Pizza mit ein paar Radicchio-Blättern und Prosciutto-Scheiben dekorieren. Mit Salz, zerstoßenem rosa Pfeffer und Honig das Geschmackserlebnis abrunden.
- Warm genießen!

Zutaten für 4 Pers.

Teig:

150 + 10 ml lauwarmes Wasser, 100 g Rotkohl, 35 g Olivenöl, 1 TL Zucker, ½ TL Salz, 270 g Mehl, 10 g frische Hefe

Belag:

4 EL Ricotta, 100 g Mozzarella, 50 g Rotkohl, 1 rote Zwiebel, 40 g Radicchio, 2-3 Scheiben Prosciutto (optional), 1 EL Honig, 1 TL rosa Pfeffer

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel. 030-28 49 78-0

presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
www.deutsches-obst-und-gemuese.de