

# Pizza

## **Pizzateig:**

500 g Mehl (am besten schmeckt es mit Dinkelmehl)

1 TL Salz

21 g Hefe (frisch oder Trockenhefe für 500 g Mehl)

2 EL Olivenöl

3 dl Wasser

## **Pizzabelag:**

3 grosse Tomaten

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 EL Tomatenmark

Gemüse nach Wahl (Auberginen, Zucchini, Mais, Tomaten, Peperoni, Ananas, Zwiebeln etc.)

120 g Cashewmus

120 ml Wasser

frischer Basilikum

frischer Oregano

Pfeffer, Salz, Paprika

1. Zutaten in einer Rührschüssel mit den Knethacken des Mixers oder von Hand gut kneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. Backofen auf 250°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. In der Zwischenzeit die Tomatensauce zubereiten; dafür Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark und die Hälfte der Kräuter pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Je nach Geschmack Gemüse klein schneiden, evtl. anbraten.
5. Teig auf die gewünschte Dicke auswallen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit der Gabel ein paar Mal einstechen und Tomatensauce darauf verteilen.
6. Pizza nach Wunsch belegen.
7. Cashewmus und Wasser verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und dieses auf die belegte Pizza verteilen. Pizza grosszügig mit Paprika, Salz, Pfeffer, Oregano würzen.
8. Pizza auf der untersten Schiene 15-20 Minuten backen.
9. Erst nach dem Backen kommt noch frischer Basilikum darauf.