

Porree Champignons Pizza



Zutaten:

200 Gramm	Mehl
250 Gramm	Porree
125 Gramm	Champignons
150 Gramm	Tomaten
100 Gramm	Sauerrahm
10 Gramm	Frische Hefe
70 Milliliter	Wasser lauwarm
2 Teelöffel	Sonnenblumenöl
	Thymian, Oregano, Basilikum
	Salz Pfeffer



Zubereitung:

1. Hefe in 2 Esslöffel lauwarme Wasser auflösen
2. eine Prise Zucker und 2 Esslöffel Mehl dazu geben
3. den Vorteig etwa eine halbe Stunde an einem geschützten Ort und zugedeckt stehen lassen
4. in der Zwischenzeit das Gemüse putzen
5. den Porree in dünne Ringe schneiden
6. die Champignons in dünne Scheiben schneiden
7. die Tomaten von den Stängelansätzen befreien
8. ebenfalls in Scheiben schneiden
9. ein rundes Pizzablech einfetten und dünn mit Mehl bestäuben
10. zu dem Vorteig 200 Gramm Mehl geben
11. mit einem ¼ Teelöffel Salz und ca. 125 Milliliter lauwarmen Wasser vermengen, bis ein glatter Teig entsteht
12. Den Teig mindestens noch einmal für eine Stunde wegstellen
13. anschließend den Teig auf das Blech ausrollen
14. Mit einer Gabel in regelmäßigen Abständen einstechen
15. das geschnittene Gemüse darauf schichten
16. den Sauerrahm, die klein gehackten Kräuter und eventuell etwas Milch verquirlen
17. mit Salz und Pfeffer abschmecken
18. über das Gemüse
19. den Backofen auf 190° Celsius vorheizen
20. die Pizza cirka 35 bis 40 Minuten backen