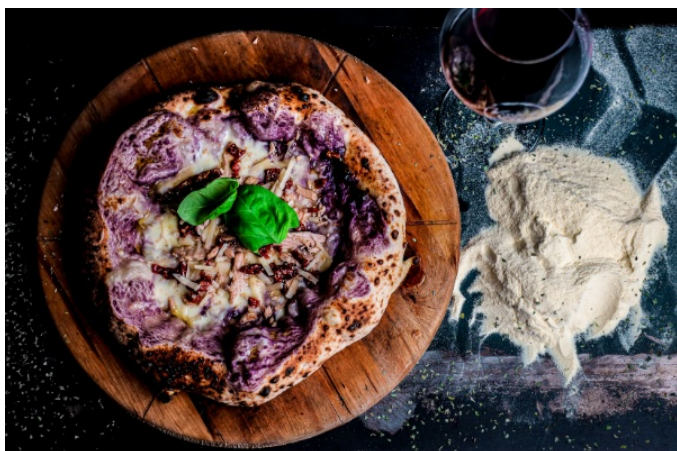




## MEIN GENUSS



### Winterliche Pizza



**It's a match!**

It's a match! Unsere Pizza Kräuter verleihen Pizza, Pasta & Co. typisch italienische Geschmacksnoten!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Die Zubereitung des Teiges erfolgt am **Vortag**: Dafür Hefe und Salz im Wasser auflösen. Anschließend das Mehl nach und nach dazugeben und mit der Küchenmaschine auf niedriger Stufe kneten. Nach ein **paar Minuten** die Maschine höher stellen und weitere **15 Minuten** durchkneten lassen. Teig luftdicht verschließen und bei Raumtemperatur für **12 bis 14 Stunden** gehen lassen.
- 2 Am nächsten Tag den Teig in gleich große Teiglinge zu je ca. **220 g** abtrennen, zu Kugeln formen und nochmals **1-2 Stunden** ruhen lassen.
- 3 Die halbe **rote Zwiebel** und den Knoblauch in Würfel schneiden. Mit der Tomaten-Passata und den Pizza Kräutern in einem Topf kurz aufkochen und die Soße für **10 Minuten** auf niedriger Hitze köcheln lassen. Anschließend beiseitestellen. Rotkohl, Pilze und die rote Zwiebel klein schneiden und ebenfalls beiseitestellen. Den Backofen auf **240 Grad (Ober-/Unterhitze)** oder Pizzaofen vorheizen.
- 4 Die **Teiglinge** mit der Hand auf einer großzügig bemehlten Arbeitsfläche ausdehnen, bis diese die typische Pizza-Form haben. Anschließend die Teigfladen mit **1-2 EL** der **Tomatensoße** bestreichen und den Belag je nach Belieben gleichmäßig auf die Pizzen verteilen.
- 5 Wer möchte, kann zusätzlich etwas Käse verwenden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bis zur gewünschten Bräune backen und zuletzt die **winterliche Pizza** nach Belieben mit Röstzwiebeln toppen.  
**Guten Appetit!**

### Zutaten

#### Pizzateig:

660 g Mehl (Mind. 12% Eiweiß-Gehalt)  
400 g Wasser eiskalt (wiegen)  
1 g (Trocken-) Hefe  
20 g Salz

#### Sauce:

200 g passierte Tomaten  
0.5 Rote Zwiebel  
1 kleine Knoblauchzehe  
2 TL Pizza Kräuter

#### Belag

0.5 Rotkohl  
0.5 Rote Zwiebel  
200 g Pilze  
Käse nach Geschmack  
Röstzwiebeln  
Salz & Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.10.2025.