

Pizza mit Shiitake, Spargel und Zucchini

2-3 Personen

Menge	Zutaten
Pizzateig	
200 g	Weizenvollkornmehl
200 g	Dinkelmehl
15 g	Germ frisch oder 3 g Trockengerme
1 TL	Salz
2 EL	Rapsöl
½ TL	Oregano
280 ml	handwarmes Wasser
Belag	
100 g	Bio-Shiitake von GutBehütet
20 g	Frühlingszwiebel
100 g	Grüner Spargel
100 g	Zucchini
3 EL	Rapsöl
1 TL	Salz
1 TL	Kräuter
70 g	Tomatensauce
150 g	Mozzarella

Mehl, Germ, Oregano und Salz vermischen, Öl dazugeben, und mit warmem Wasser zu einem mittelfesten Germteig verkneten. 20 Minuten bei Zimmertemperatur abgedeckt rasten lassen. Backrohr auf 220°C vorheizen.

Inzwischen Zucchini streifig schneiden, den Spargel halbieren und in ca. 2-3 cm lange Stücke schneiden, Frühlingszwiebel klein schneiden und die Shiitakepilze blättrig schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zucchini und Spargel anbraten, Shiitake und Frühlingszwiebel dazugeben, kurz durchrösten und mit Salz und Kräutern (Thymian) würzen.

Teig auf einem Backpapier ausrollen, mit Tomatensauce bestreichen, den Belag auf der Tomatensauce verteilen, Mozzarella klein reißen oder klein würfelig schneiden, auf der Pizza verteilen. Wenn das Backrohr die Temperatur erreicht hat, auf Unterhitze 200°C umschalten und die Pizza für 10 Minuten ins Backrohr geben.

