



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler

Mediterrane Hartweizenpizza mit gegrilltem Gemüse und Büffelmozzarella

ZUTATEN:

Teig:

½ Würfel Hefe
230 ml Wasser
250 g Weizenmehl 550
150 g doppelt gemahlener
Hartweizengrieß (Semola Grano Duro)
25 ml Olivenöl
Salz

Belag:

240 g Dosentomaten
etwas Knoblauch, Salz, Pfeffer aus der
Mühle, Zucker
1-2 rote Paprikaschoten
1 Zucchini, mittelgroß
½ Aubergine
Olivenöl zum Grillen
30 ml Balsamico
4 Thymianzweige
150 g braune Champignons, in dicken
Scheiben
60 g Taggiasca-Oliven
400 g Büffelmozzarella, in dicken Scheiben
40 g geriebener Bergkäse
40 g Rucola
Zitronensaft
30 ml Olivenöl
4 EL Pinienkerne, geröstet

ZUBEREITUNG:

Teig:

Die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen. Die Mehlsorten mit etwa 5 g Salz in einer Rührschüssel mischen, eine Mulde in die Mitte drücken und das Hefewasser mit dem Olivenöl hineingeben. Zu einem glatten Teig kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Etwa 1 Stunde gehen lassen.



hr1-DOLCE VITA

Belag:

Die Dosentomaten mit dem Pürrierstab grob mixen und abschmecken.

Die Paprika putzen, waschen und achteln. Die Zucchini und die Aubergine längs in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und rasch in einer heißen Grillpfanne beidseitig mit den typischen Grillstreifen versehen. Das Gemüse soll knackig bleiben.

Die Paprika zu Stücken von etwa 4 mal 4 cm schneiden und die Zucchini mit den Auberginenscheiben in etwa 4-5 cm breite Stücke teilen. Das Gemüse mit Balsamessig und geschnittenem Thymian marinieren.

Den Teig zu vier Kugeln formen und rund auf etwa 20 – 22 cm Durchmesser ausrollen. Auf passendes Backpapier geben und mit den Dosentomaten einstreichen. Den Belag (das Grillgemüse, die Mozzarellascheiben, die Champignons und die Oliven) gleichmäßig auf die Böden verteilen und mit Bergkäse bestreut bei 220°C in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Rucola mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Olivenöl würzen und vor dem Servieren mit den Pinienkernen auf die Pizzen verteilen.