



Vegane Pizza vom SEVO



2 Portionen



30 Minuten

Zutaten

Für den Hefeteig

- 450 g Mehl
- 250 ml Wasser lauwarm (20 ml mehr ausprobieren)
- 1/4 Pk. Trockenhefe (1,375 g)
- 1 EL Agavendicksaft
- 3 EL Öl
- 1 TL Salz

Für die Soße

- 1 EL Tomatenmark
- 200 g passierte Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Agavendicksaft
- 1/2 Zwiebel
- 1 TL Öl
- 1 TL Italienische Kräuter
- 1/2 TL Salz
- 1 Hand Basilikum frisch

Für den Belag

- Rote Zwiebel
- Knoblauch
- Cherrytomaten
- etwas Öl

Zubereitung

1. Hefe in Wasser auflösen, alle anderen Zutaten für den Teig hinzugeben & lange kneten. Den
2. Teig bei Raumtemperatur für ca. 2-3 h gehen lassen
3. Alle Zutaten für die Soße mit einem Stabmixer pürieren
4. Teig ausrollen & nach Belieben belegen
5. Grill mit Pizzastein aufheizen & die Pizza für 8 min goldbraun backen (Im Ofen für 15 min auf
6. 250 Grad/Ober unter Hitze)

Folgt uns auf
Social Media



@my.severin



@severin_de



@severin_de