

Pizza mit Broccoli

400 g Mehl
Salz
1 Päckchen Trockenhefe
5 EL Öl
Zucker
Pfeffer
1 mittelgroße Zwiebel
1 Dose Tomaten (425 ml)
2 TL ital. Kräuter
500 g Broccoli
200 g Champignons
1-2 Paprikaschoten
Fett und Mehl fürs Blech
200 geriebener Käse

Mehl, 1 TL Salz und Hefe mischen. Mit gut 200 ml lauwarmem Wasser und 4 EL Öl glatt verkneten.
Zugedeckt am warmen Ort
(oder im 50 Grad vorgeheizten Backofen Ober- und Unterhitze) 40-60 Minuten gehen lassen.

Zwiebel schälen, hacken. In 1 EL heißem Öl andünsten. Tomaten samt Saft zufügen und etwas zerkleinern.
Kräuter zufügen,
aufkochen. Ca. 5 Minuten köcheln. Mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Soße abkühlen lassen.

Gemüse putzen, waschen. Broccoli in Röschen teilen und in kochendem Walzwasser ca. 3 Minuten dünsten.
Abtropfen lassen.
Pilze halbieren oder vierteln. Paprika in Streifen schneiden.

Backblech (Ca. 35 x 40 cm) fetten und mit Mehl bestäuben. Teig darauf ausrollen. Soße darauf streichen und mit Gemüse belegen.
Käse darüberstreuen.

Im heißen Ofen (E-Herd: 200 Grad Umluft: 175 Grad Gas: Stufe 3) 20 - 30 Minuten backen