

Pizza mit Condimento Contadino, Zucchini, Tomaten und Champignons

Zutaten für eine grosse Pizza (Wähenblech) oder zwei kleine

400 g Mehl
 1 TL Salz
 20 g Hefe
 ca. 150 ml lauwarmes Wasser
 1 Glass Condimento Contadino TERRA VERDE
 1 Glass Zucchini TERRA VERDE
 150 g Champignon, geviertelt
 4-5 fleischige Tomaten in Würfel geschnitten
 100 g schwarze Oliven TERRA VERDE
 200 g Mozzarella in kleinen Stücken
 100 g Pecorino, gerieben
 Pfeffer
 Oregano

Teig: Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Salz mischen. Eine Vertiefung ins Mehl drücken, die Hefe hineinbröckeln und etwas Wasser dazumischen – ca. 15 Minuten gehen lassen. Alles mit dem restlichen Wasser und dem Olivenöl mischen und während mindestens 10 Minuten kräftig kneten, anschliessend den Teig nochmals 40 Minuten gehen lassen.

Belag: Den dünn ausgewallten Teig mit Olivenöl (aus den Terra Verde-Zucchini) bestreichen. Das Condimento Contadino über den ganzen Teig verteilen, anschliessend Tomatenwürfel, Zucchini und geviertelte Champignons darüber verteilen. Zum Schluss mit den Mozzarella-Stücken und dem Pecorino bestreuen. Würzen mit Pfeffer und Oregano, nach Wunsch auch mit Knoblauch und Peperoncino. Ca. 40 Min. Backen im vorgeheizten Ofen bei 200°.

