






 Hauptspeise

Vegane Pizza Diavolo

-  150 min Zubereitungszeit
-  15 min Kochzeit
-  1.466 kcal pro Portion
-  Mittel
-  International
-  Vegan
-  Vegetarisch



Zutaten

2 Portionen

1 Pck Billie Green Salami

250 ml Wasser

1 Prise Zucker, weiß

0,50 Hefewürfel

500 g Weizenmehl

2 El Olivenöl

2 Knoblauchzehen

200 g passierte Tomaten

1 TI Oregano, getrocknet

1 El Harissa

100 g Veganer Reibekäse

4 eingelegte Peperoni

50 g schwarze Oliven

2 rote Zwiebeln

1 Bund Basilikum

2 Prise Salz zum Würzen

Zubereitung

- 1 Wasser lauwarm erhitzen. Zucker hineingeben, umrühren. Hefe hineinbröseln, mit einer Gabel umrühren, bis die Hefe sich aufgelöst hat. 10 Min. quellen lassen. Mehl und 1 Prise Salz in einer großen Schüssel zusammen abwiegen
- 2 Hefewasser und Olivenöl zum Mehl hinzugeben und verkneten. In einer Küchenmaschine zunächst langsam kneten, anschließend kurz schnell verkneten bis ein glatter Teig entstanden ist. Mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen. Danach noch 2 Mal den Teig wie ein Paket zusammenfallen und erneut 30 Min. abgedeckt gehen lassen.
- 3 1 Knoblauchzehe pressen. Zusammen mit den passierten Tomaten, Oregano, Harissa und einer Prise Salz in einer Schüssel vermengen.
- 4 Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche vorsichtig in Blechgröße ausrollen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen. Tomatensauce darauf verteilen. Veganen Reibekäse darüberstreuen. Im Ofen ca. 8 Min. backen.
- 5 Restlichen Knoblauch schälen. Peperoni, Oliven und Knoblauch fein hacken. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Pizza nach den 8 Min. aus dem Ofen holen. Peperoni, Oliven und Knoblauch darüber streuen. Billie Green Salami und Zwiebelringe darauf verteilen. Im Ofen weitere 4–5 Min. backen.

- 6 Pizza aus dem Ofen holen. In Stücke schneiden. Basilikum-Blätter darüber streuen und servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	850kJ / 204kcal	6.119kJ / 1.466kcal
Fett	6g	43g
davon gesättigte Fettsäuren	1g	7g
Kohlenhydrate	30g	212g
davon Zucker	4g	23g
Eiweiß	8g	52g
Salz	1g	7g