

Eierlikörtorte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Pizza
Kartoffel
Vegetarisch

* TEIG

300 g Mehl
1 pk Trockenbackhefe
1/2 ts ;Salz
1/8 l ;Wasser
5 tb Sojaöl

* BELAG

1 1/2 kg Festkochende Kartoffeln
5 Tomaten
1/8 l Sojaöl
1 ts Grobes Salz
1 ts Getrockneter Oregano

* QUELLE

- Nach ARD/ZDF - 16.10.95
- Erfasst: Ulli Fetzer

TEIG: Mehl, Hefe und Salz in einer Rührschüssel vermischen. Lauwarmes Wasser und Sojaöl zufügen, alles mit den Knethaken des Handrührgerätes gut verkneten. Den Hefeteig 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

BELAG: Die Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Tomaten waschen, Blütenansatz ausschneiden, Tomaten in Scheiben teilen.

Hefeteig auf gefettetem Backblech ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Kartoffeln auf Küchenkrepp trocknen lassen, Kartoffel- und Tomatenscheiben abwechselnd dachziegelartig auf dem Teig verteilen. Mit Sojaöl beträufeln, mit Salz und Oregano bestreuen. Pizza in den kalten Backofen schieben und bei 200 °C ca. 40 Min. backen. Heiß in Stücke geschnitten servieren.

Pro Stück ca. 240 kcal/1010 kJ

Mehl, Hefeansatz, das restliche Wasser und Olivenöl zu einem Teig durcharbeiten. Etwa 10 Minuten kräftig weiterkneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt an einem warmen Platz erneut 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Ofen auf 250 Grad vorheizen Blech dünn mit Maismehl bestreichen.

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz stehen lassen und pellen. Die gepellten Tomaten halbieren, Kerne entfernen, Tomatenfleisch in kleine Würfel schneiden. Halbierte Paprikaschoten vom Stielansatz und den Kernen befreien, unter fließendem Wasser abwaschen, in feine Streifen schneiden.

Teig ausrollen und auf das Blech oder Form legen. Tomatenwürfelchen auf den Teig verteilen, Paprikastreifen in den Farben abwechselnd darauf legen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Antipasti-Gemüse abtropfen lassen, Schafskäse in kleine Würfelchen schneiden. Alles auf der Pizza verteilen. Grünen Pfeffer darüberstreuen. Mit dem Olivenöl beträufeln und 20 Minuten backen

Pizza aus dem Ofen nehmen, die geputzten Basilikumblättchen darauf verteilen und weitere 5 Minuten backen

** From: BOLLERIX@WILAM.north.de (K.-H. Boller) Date: Sun, 14 Aug 1994

Erfasser: Bollerix

Datum: 12.09.1994

Stichworte: Mehlspeisen, Pizza, Paprika