Hauptmahlzeit / Abendessen / Kinder /

Gemüse-Pizza mit Fontina-Käse & Pesto

Manchmal werden Träume vom Universum erfüllt. Und manchmal einfach von Sage, die wohl meinen Blogpost über meinen Pizzateig-Durchbruch gelesen haben. Denn hier habe ich ganz stolz berichtet endlich einen perfekten Pizzateig hinbekommen zu haben, aber auch über den Mangel keinen Pizzaofen zu Hause zu haben. Denn sind wir mal ehrlich - zu Hause schmecken Pizzen einfach nie so gut wie beim Italiener. Und da können alle Einzelzutaten noch so gut sein - ein herkömmlicher Backofen bekommt einfach niemals die Hitze, wie ein schöner Holzofen.

Wir haben uns trotzdem nie die Freude an der Pizza Daheim nehmen lassen. Denn es ist einfach eine so schöne Gemeinschaftsarbeit - gerade mit Kindern. Nicht nur, dass Pizza kinderleicht zubereitet ist, ist doch der größte Spaß daran, dass jeder seine ganz eigene Pizza kreieren kann. Also Ihr merkt - wir lieben Pizza! Ob mit oder ohne Pizzaofen.

Ihr könnt Euch aber vorstellen, wie groß meine Freude gewesen ist, als bei mir zu Hause ein riesig großes Überraschungspaket von Sage angekommen ist - darin der neue Pizzaiolo! Der verspricht Pizza wie aus dem Holzkohleofen in nur 2 Minuten. Na ja.. versprechen kann man viel, dachte ich mir. Aber Leute - nur so viel: das Versprechen wurde eingehalten.

Schaut Euch doch auch nochmal den Blogbeitrag zu meinem letzten Pizzarezept an und vergleicht ihn gerne mit diesen Bildern hier. Es handelt sich um exakt den gleichen Teig. Nur der Ofen, der ist anders. Ich habe den Backofen als PR-Sample bekommen um ihn zu testen. Keine Rede von Blogbeiträgen oder ähnlichem. Ich bin aber nach mehreren Testläufen so überzeugt, dass ich selbst bei Sage angefragt habe, ob ich hier nicht einen Blogbeitrag über den Pizzaiolo verfassen soll. Denn das Ergebnis ist einfach zu beeindruckend, um es für mich zu behalten.

Man hat bei dem Ofen die Wahl zwischen dem Garen auf dem Pizzastein oder in einer Pizzapfanne. Ich finde beide Varianten großartig und mann kann förmlich zusehen, wie der Teig aufgeht und knusprig bäckt. Auf dem Pizzastein wird der Teig herrlich knusprig und aromatisch - wirklich wie aus einem Holzofen. In der Pizzapfanne ist die Pizza am Ende etwas saftiger, aber weniger holzig im Geschmack. Wir können uns nicht entscheiden, welche Form des Backens noch die bessere ist. Also machen wir es einfach mal so, mal so.

Der Pizzaofen hat einen festen Platz in unserer Küche bekommen. Wir haben dafür extra ein

bisschen umbauen müssen. Aber der Aufwand hat sich gelohnt. Gerade jetzt zu Lockdownzeiten freuen wir uns immer wieder über die Möglichkeiten eine echte italienische Pizza bei uns Zuhause zubereiten zu können. Und der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt! Hier habe ich mich für Pesto als Basis entschieden. Ich habe bei einem italienischen Feinkostladen Pizzakäse und Fontina-Käse gekauft. Beides kommt auf das Pesto. Anschließend habe ich mit einem Gemüsehobel Zucchini und Karotten sehr fein gehobelt und auf den Käse gegeben. Mit Meersalz, frischem Pfeffer und Basilikum ist die Pizza nicht nur optisch ein Träumchen und einfach mal eine Alternative zu der sonstigen Pizza-Salami.

Zutaten für 4 Pizzen

- 500 gr - Mehl
- 300 ml - Wasser
- 1.5 TL - Salz
- 5 gr - frische Hefe

Zutaten für den Belag

- 1 - Zucchini
- 1 - Karotte
- 4 EL - Pesto
- 4 Handvoll - Pizzakäse
- 100 gr - Fontina
- - Basilikum
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Zunächst bereiten wir den Pizzateig zu. Hierfür wird die Hefe in 300 ml warmen Wasser aufgelöst.Anschließend das Mehl und Salz dazugeben und mit dem Knethaken einer Küchenmaschine oder eines Handrührgerätes für 10 Minuten kneten.
2. Nun den Teig für etwa 2 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen. Er sollte sein Volumen nach 2 Stunden in etwa verdoppelt haben.
3. Anschließend etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig mit den Händen kneten, bis er sich sehr geschmeidig anfühlt. Den Teig in 4 Portionen aufteilen und zu Kugeln formen. Die Kugeln auf einem behmehlten Brett ablegen, mit einem Tuch abdecken und nochmals 30 Minuten ruhen lassen.
4. Jetzt ist der Teig bereit zu einer Pizza verarbeitet werden. Hierfür solltet Ihr den Teig mit den Händen, auf einer leicht bemehlten Fläche, behutsam zu einer runden Pizza formen.
5. Mit einem Gemüsehobel werden die Karotte und die Zucchini zunächst in sehr feine Streifen gehobelt.
6. Jeweils 1 EL Pesto verteilt Ihr auf jeweils einer Pizza. Anschließend gebt Ihr auf jede Pizza eine

gute Handvoll Pizzakäse und verteilt Ihn gleichmäßig. Nun folgt der Fontinakäse und zuletzt die Gemüsehobel.

7. Jetzt sollte der Ofen vorgeheizt werden. Der Pizzaofen von Sage sollte auf 400 Grad eingestellt werden. Ein herrkömmlicher Backofen auf 240 Grad.
8. Die Pizza in den heißen Ofen geben - in dem Pizzaofen von Sage ist die Pizza nach spätestens 4 Minuten fertig! In einem herrkömmlichen Backofen beträgt die Garzeit etwa 10 Minuten.
9. Die fertige Pizza nach Belieben mit Meersalzflocken und Pfeffer würzen und mit Basilikum garnieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia