

Apfel-Pizza

Klingt verrückt – schmeckt aber lekker. Vor allem mit säuerlichen Äpfeln.

Falls du es eilig hast nimm fertigen veganen Streukäse – falls du Zeit hast mach den Hefeschmelz!

Zutaten Pizza Teig (für 3 – 4 runde Pizzen oder 2 Bleche)

450g Mehl
250 ml Wasser
1 Päckchen Trockenhefe
20 ml Olivenöl
Salz und etwas Zucker

Zutaten Belag

3 - 4 mittelgrosse säuerliche Äpfel
3 Zwiebeln
1 große Stange Lauch
Nach Geschmack: schwarze Oliven und/oder Kapern

Zutaten Hefeschmelz

8 EL Margarine oder vegane Butter
12 EL Mehl
500 ml Wasser
16 EL Hefeflocken
1 – 2 EL Senf
Salz

1. Als erstes mach den Teig. Wie jeder Hefeteig geht er gerne. Man kann den Teig morgens machen, bevor man zur Arbeit geht und ihn in Ruhe tagsüber stehen lassen. Wenn du ihn direkt machst, lass ihn mindestens 1 Stunde gehen.
2. Mach als zweites den Hefeschmelz. Dazu die vegane Butter im Topf schmelzen, das Mehl einrühren und dann das Wasser eingießen und alles glatt rühren. Du solltest jetzt eine glatte, sämige Soße haben. Die Hefeflocken und den Senf unterziehen und mit Salz abschmecken.
3. Die Äpfel entkernen, aber die Schale gerne dran lassen. Wenn du das nicht magst: Schale ab. In dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden, den Lauch putzen und ebenfalls in dünne Ringe schneiden.
4. Ofen auf 180° Grad vorheizen.
5. Den Teig ausrollen und mit Hefeschmelz bestreichen. Äpfel, Lauch und Zwiebelringe darüber verteilen. Nach Geschmack jetzt auch Oliven und Kapern darauf verteilen. Mit Hefeschmelz bestreichen. Hefeschmelz bräunt beim Backen wie Käse und schmeckt auch so! Also schön drüber verteilen!
Wenn du es eilig hast und keinen Hefeschmelz gemacht hast: Die Pizza mit Sojasahne oder Soja-Sauerrahm bestreichen und das Gemüse dann mit veganem Fertig-Streu-Käse bestreuen.
6. Die Pizzen ca. 20 Minuten backen. Der Hefeschmelz sollte schön angebräunt sein, das Gemüse gar.