Pomìto

Joghurt-Pizza



Vorbereitungszeit: 5 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Griechisches Joghurt: 150 g
- Instant-Backpulver für pikante Backwaren oder Backpulver für süße Backwaren: 5 g
- Mehl: 130 g
- Salz: ½ Teelöffel

Zum Garnieren

- Basilikum: n. B.
- Gut abgetropfter Mozzarella Fior di Latte: 120 g
- Natives Olivenöl extra nach Belieben: n. B.
- Oregano: n. B.
- Salz: ½ Teelöffel

Vorbereitung

1. In einer Schüssel den griechischen Joghurt mit dem Mehl, dem Backpulver und dem Salz vermischen und so lange kneten, bis ein gut vermischter, weicher Teig entsteht.
2. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Fläche sofort dünn ausrollen, etwa 5 mm.
3. Die ***passierten Tomaten von Pomì*** mit etwas Salz, Oregano, Öl und Basilkum würzen.
4. Die Pizza auf ein leicht geöltes, antihaftbeschichtetes Backblech legen und mit der Tomatensauce bestreichen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 200° etwa 10 Minuten auf der untersten Schiene backen.
6. Den gewürfelten Mozzarella dazugeben und auf der mittleren Schiene weitere 8-10 Minuten backen, bis die Pizza goldbraun und der Mozzarella geschmolzen ist.
7. Die schnelle Joghur-Ppizza sofort servieren, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit ein paar Basilikumblättern belegen.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Bio Passierte Tomaten 80 g

