



Blitz-Pizza mit Pfifferlingen

⌚ Preparation time: 15 minutes
Cooking time: 15 minutes
Total time: 30 minutes

👤 Portions: 2

Zutaten für 1 Pizza (2 Portionen)

Für den Teig

- 250 g Dinkelmehl + Teig für die Arbeitsfläche
- 2 TL Backpulver
- Eine Prise Salz
- 180 ml Wasser

Für den Belag

- 220 - 250 g Pfifferlinge
- 50-70 g Zwiebeln
- 100 g Räuchertofu
- 1 EL Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer
- Eine Hand voll Petersilie
- 150 g gekochte weiße Cannellini Bohnen
- 150 g Seidentofu
- 15 g Hefeflocken (3 gr. EL)
- 2 TL scharfer Senf
- 1 EL Zitronensaft

Zubereitung (ca. 30-35 Minuten)

1. Mit der Zubereitung des Pizza-Belags beginnen. Dafür die Pfifferlinge gut waschen und schlechte Stellen wegschneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln. 100 g Räuchertofu würfeln.
2. 1 EL Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel kurz andünsten. Räuchertofu und die gewaschenen Pfifferlinge dazu geben, salzen, pfeffern und rund 5-8 Minuten anbraten. Eine Hand voll Petersilie waschen, hacken und unterheben. Dann die leicht angebratenen Pfifferlinge erstmal zur Seite stellen.
3. Eine Dose Cannellini-Bohnen unter fließendem Wasser abspülen und in einen Mixer geben. 150 g Seidentofu, 15 g Hefeflocken, 2 TL scharfen Senf, etwas Zitronensaft sowie eine gute Prise Salz und Pfeffer dazu geben und die Zutaten cremig pürieren. Bohnen-Tofu-Soße in einer Schüssel mit den gebratenen Pfifferlingen vermischen. Einige Pfifferlinge zurückhalten und beim Belegen separat auf die Pizza geben.
4. Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen und das Backblech im Ofen schon Mal heiß werden lassen (Die Pizza kommt also schon auf das heiße Blech und wird dadurch besonders kross & lecker).
5. Alle für den Teig angegebenen Zutaten vermischen und auf einer reichlich bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Teig rund ausrollen, auf das heiße Blech geben.
6. Pizzateig ohne Belag rund 10 Minuten im heißen Ofen vorbacken.
7. Heißen Teig mit Blech aus dem Ofen nehmen (Vorsicht, verbrennt Euch nicht). Den vorgebackenen Pizzateig mit der Pfifferling-Soße bestreichen und die restlichen Pfifferlinge darüber verteilen.
8. Pizza wieder zurück in den Ofen geben und 10 - 12 Minuten fertig backen lassen.
9. Pfifferling-Pizza mit viel frischer Petersilie bestreut genießen.