



"Brizza" - die Brezel-Pizza zum Wiesn-Start

⌚ Preparation time: 35 minutes
Cooking time: 15 minutes
Total time: 50 minutes

👤 Portions: 2

Zutaten (1 Laugenpizza, 2 Portionen)

Für den Pizza-Teigboden

- 250 g Dinkelmehl, Type 630
- 1 TL Salz
- 150 ml warmes Wasser
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL feiner Rohrzucker (oder Haushaltszucker)
- 1 EL Olivenöl

Für die Lauge

- 70 ml kochendes(!) Wasser
- 1,5 EL Haushaltnatron

Für den Belag

- 80 g Räuchertofu
- 80 g (rote Zwiebel)
- 1 kl. EL Olivenöl
- 200 g Seidentofu
- 1,5 EL Hefeflocken
- 1 TL scharfer Senf
- 1 Prise Salz
- 1 Stange Lauch
- 1-2 TL grobkörniges Salz
- Außerdem: Ein Silikonpinsel bzw. Backpinsel zum Auftragen der Lauge

Zubereitung (35 Minuten Zubereitungszeit + 15 Minuten Backzeit)

1. Dinkelmehl in eine Schüssel sieben und mit Salz vermischen. In die Mitte des Mehls eine Mulde drücken. 150 ml lauwarmes Wasser in die Vertiefung gießen. Trockenhefe darin auflösen, feinen Rohrzucker einrühren und mit dem Mehl vermischen. Olivenöl dazu geben und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche rund 4 Minuten einen weichen, gleichmäßigen Teig kneten.
2. Teig abgedeckt rund 45-60 Minuten gehen lassen. Er wird seine Größe in etwa verdreifachen. Bis dahin bereiten wir schon mal den Belag mit Seidentofu, Räuchertofu, Zwiebel und Lauch vor. Das macht die "Brezel-Pizza" wunderbar saftig und deftig.
3. Räuchertofu fein würfeln. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Den vorwiegend hellgrünen Teil einer halben Lauchstange waschen und klein schneiden. 3 EL Lauch zur Garnitur zur Seite stellen.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen. Räuchertofu-Würfel und Zwiebelstreifen so lange braten, bis der Tofu schön geräuchert duftet und die Zwiebeln leicht goldbraun werden. Dann zur Seite stellen.
5. Seidentofu, Hefeflocken, scharfen Senf und eine Prise Salz im Mixer pürieren.
6. Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze (200 Grad Umluft) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.
7. Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und dabei einen etwas dickeren Pizzarand stehen lassen.
8. 70 ml Wasser zum Kochen bringen, Haushaltnatron einrühren und die Natron-Lauge noch kochend heiß auf den Pizzaboden, vor allem aber den Rand, pinseln. Dann die vorbereitete Tofu-Creme auf der Pizza verstreichen, den gebratenen Tofu auf der Pizza verteilen und diese mit Lauch belegen. Den Pizzarand mit grobem Salz bestreuen.
9. Die Brezel-Pizza bei 220 Grad Ober-/Unterhitze rund 12-15 Minuten backen. Den Teigrand nach der Hälfte der Backzeit erneut mit heißer(!) Lauge bepinseln.
10. Brezel-Pizza nochmals mit ein wenig Lauch garnieren und ofenwarm servieren. Guten Appetit!

Ich wünsche dir ganz viel Spaß und Genus beim Ausprobieren. Schreibe mir gerne in den Kommentaren, auf [Instagram](#) oder [Facebook](#), ob du Lust auf weitere, herzhaftere, zünftige und vielleicht auch bayerische Rezepte hier auf dem Blog hast. Es ist immer toll für mich, Anregungen aus der Community zu erhalten! Außerdem freue ich mich, wenn du mir auf Instagram folgst. Dort findest du noch so viele weitere tolle Rezept-Ideen - viele davon als "Reel", also auch als kurzes "Rezeptvideo". Dieses Brezel-Pizza-Rezept kannst du zum Beispiel [hier auch als Video auf Instagram](#) sehen. Ich erstelle darüber hinaus zu vielen meiner Rezepte auch Anleitungsvideos auf Pinterest. Dort findest du schon jetzt über 100 Rezeptvideos und Koch-Ideen. Meinen [Pinterest-Kanal](#) [findet du hier verlinkt](#). Natürlich kannst du deine Brezel-Pizza ganz nach Belieben belegen. Doch ich finde gerade die Kombination aus Zwiebeln, Räuchertofu und Lauch herrlich deftig und schmackhaft. Ich habe hier auf meinem Blog ein etwas ähnliches Rezept gemacht, das du ebenfalls probieren kannst: [Krosse Pizza-Schiffchen mit veganer Hack-Lauch-Füllung](#). das ist auch ein tolles Rezept für die etwas kälteren Herbsttage. Aber welche Belag-Idee hast du hier vielleicht noch?

Das Rezept ergibt eine große Brezel-Pizza. Ich finde die Pizza sehr sättigend, so dass ich das Rezept für "2 Portionen" angegeben habe. Aber natürlich kommt das ganz auf deinen Hunger an. Vielleicht schaffst du sie auch ganz alleine? Sie schmeckt übrigens kalt auch immer noch sehr gut! Sie hält im Kühlchrank abgedeckt 2 Tage.