



Rezepte

#22

DONATI VINI

ZUTATEN



FÜR DEN TEIG

4 2 G FRISCHE HEFE

3 0 0 G HIRSEM EHL

1 0 0 G HAFERMEHL

5 0 G MAISMEHL

5 0 G REISMEHL

FÜR DEN BELAG

2 ZUCCHINI

2 0 KIRSCHTOMATEN

2 MÖHREN

1 ROTE BETE

4 - 6 BLÄTTER RADICCHIO

3 0 M L OLIVENÖL

PFEFFER, SALZ

BALSAMICO - ESSIG

Zubereitung

V E G A N E P I Z Z A



H E F E I N L A U W A R M E M W A S S E R
A U F L Ö S E N , E T W A 1 5 M I N U T E N
G E H E N L A S S E N . D A S H E F E -
W A S S E R M I T D E N M E H L S O R T E N
Z U E I N E M E L A S T I S C H E N
T E I G V E R K N E T E N . M I T E I N E M
K Ü C H E N T U C H A B D E C K E N U N D
E T W A 1 S T U N D E R U H E N
L A S S E N , B I S S I C H
D A S V O L U M E N
V E R D O P P E L T H A T .

SCHRITT 2 VON 5

Zubereitung

V E G A N E P I Z Z A



ZUCCHINI, KIRSCHTOMATEN,
MÖHREN, ROTE BETE UND
RADICCHIO WASCHEN UND
PUTZEN. DIE ZUCCHINI MIT
EINEM SPARSCHÄLER IN
DÜNNE STREIFEN SCHNEIDEN.
MÖHREN UND ROTE BETE IN
JULIENNE SCHNEIDEN,
GETRENNT BLANCHIEREN
UND ABGIESSEN.

SCHRITT 3 VON 5

Zubereitung

V E G A N E P I Z Z A



D E N B A C K O F E N A U F
2 3 0 G R A D V O R H E I Z E N . D E N
T E I G D Ü N N A U S R O L L E N ,
A U F E I N E M B A C K B L E C H
V E R T E I L E N . M I T 6 E L Ö L
B E P I N S E L N . M I T E I N E R G A B E L
M E H R F A C H E I N S T E C H E N .
Z U C H I N I S T R E I F E N , K I R S C H -
T O M A T E N , M Ö H R E N S T I F T E
U N D R A D I C C H I O B L Ä T T E R
A U F D E R T E I G F L Ä C H E
V E R T E I L E N .

SCHRITT 4 VON 5

Zubereitung

V E G A N E P I Z Z A



M I T Ö L B E T R Ä U F E L N , M I T
P F E F F E R U N D S A L Z
B E S T R E U E N . D I E P I Z Z A I M
H E I S S E N O F E N E T W A 1 0
M I N U T E N B A C K E N ,
B I S D E R T E I G A N B R Ä U N T .
D I E H E I S S E P I Z Z A M I T D E R
R O T E N B E T E B E L E G E N ,
M I T E T W A S B A L S A M I C O - E S S I G
B E T R Ä U F E L N .

SCHRITT 5 VON 5



DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI