

# Pizza-Brot mit Knoblauch und Dip

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/01/17/pizza-brot-mit-knoblauch-und-dip/](https://happy-mahlzeit.com/2020/01/17/pizza-brot-mit-knoblauch-und-dip/)

## Zutaten für 4 Personen

### Für den Pizza-Teig:

- 500g Weizenmehl Type 405
- 120g Hartweizengrieß
- 1/2 TL Meersalz
- 1 TL Kristallzucker
- 10g Trockenhefe

### Für den Tomaten-Sugo:

- 500g italienische Eiertomaten aus der Dose
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 2 Stängel Basilikum

### Für den Belag:

- 2 Knoblauchzehen
- 1/4 Zitrone, unbehandelt
- 1/2 rote Chilischote
- 5 EL Olivenöl
- Meersalz

### Für den Dip:

- 2 EL Mascarpone
- 2 EL Mayonnaise
- 2 EL Condimento bianco
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

**Für den Pizza-Teig** alle Zutaten mit ca. 400ml lauwarmem Wasser in der Rührschüssel einer Küchenmaschine vermischen und gut durchkneten. Dann an einem warmen Ort 10 Minuten ruhen lassen. Den Teig nochmals gut durchkneten und 20 Minuten an einem

warmen, zugfreien Ort gehen lassen.

Nun den Pizza-Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck für 1 Backblech oder zu 4 Kreisen für runde Pizzableche ausrollen und mit dem Teig auskleiden.

**Für den Tomaten-Sugo** Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und im erhitzten Olivenöl in einem Topf anschwitzen. Die Tomaten zufügen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und 30 Minuten leicht köcheln lassen. Die Tomaten sollen zerfallen und dicklich einkochen. Die Basilikumblätter abzupfen, in Streifen schneiden und zum Sugo geben. Zum Schluß alles nochmals kräftig abschmecken und auf dem Pizza-Teig verstreichen.

Den Backofen auf 250°C vorheizen.

**Für den Belag** den Knoblauch fein hacken, die Zitronenschale abschälen und fein würfeln. Die Chilischote entkernen und ebenfalls fein würfeln. Alles zusammen mit Olivenöl und Salz in einem Mörser zu einer Paste zerreiben und gleichmäßig auf der Pizza verteilen.

Auf einem Backblech beträgt die Backzeit ca. 15 - 20 Minuten

**Für den Dip** alle Zutaten gut vermischen und abschmecken.

**Zum Anrichten** die Pizza in handliche Streifen schneiden und den Dip separat dazu reichen.

Rezept: Christian Henze