

Coca - Spanische Pizza

Für 6–8 Personen

12 g frische Hefe	Zucker	250 g Mehl
Salz	10 El Olivenöl	1 Eigelb (Kl. M)
1 gelbe Paprikaschote	1 rote Paprikaschote	2 weiße Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	20 g Blattspinat	

Hefe und 1 Prise Zucker in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, 1 Tl Salz, 6 El Olivenöl, Eigelb und Hefemischung in eine Schüssel geben. Zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen.

Inzwischen Paprikaschoten putzen, waschen und in Streifen schneiden. Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch in Scheiben schneiden.

Den Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Anschließend in 1 cm breite Streifen schneiden.

2 El Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig braten, salzen, dann herausnehmen. Spinat in derselben Pfanne mit 1 El Öl kurz anbraten, salzen und herausnehmen. Paprikastreifen ebenfalls mit 1 El Öl anbraten und 2 Min. dünsten, salzen und aus der Pfanne nehmen.

Den Teig kurz durchkneten und mit einem Rollholz ca. 40 x 30 cm groß ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Zwiebeln, Knoblauch, Spinat und Paprika darauf verteilen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der untersten Schiene ca. 30 Min. backen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und heiß oder kalt servieren. Zur Zubereitungszeit kommen noch Geh- und Backzeit.

Tim Mälzer am 09. 04. 2012