

# Tomate Mozzarella Pizza Pinwheel



## So wird's gemacht:

### Tomatensauce:

Tomaten hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel anschwitzen. Nach 5 Minuten Knoblauch hinzugeben. Nun mit Passata ablöschen und kurz köcheln lassen. Gemüsebrühe hinzugeben, weiter köcheln lassen. Restliche Zutaten hinzugeben, Platte herunterstellen, leicht köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Zum Schluss mit Pürierstab auf gewünschte Konsistenz pürieren. Sauce in eine Ofenform geben und abkühlen lassen.

Eingelegte Tomaten: Cocokailtomaten halbieren, Olivenöl hinzufügen, Knoblauch gemeinsam mit dem klein gehackten Basilikum, Salz und Pfeffer sowie Oregano ziehen lassen.

Basilikum: Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und pürieren, evtl. mehr Olivenöl hinzugeben, abschmecken und bis zur Verwendung ziehen lassen.

Für den Teig: Honig mit der Hefe cremig rühren, lauwarmes Wasser hinzufügen, alles verrühren bis die Hefe vollständig aufgelöst ist, abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. Nun zu dem Hefegemisch das Mehl geben, auf das Mehl die restlichen Zutaten geben und zu einem homogenen Teig verkneten. Hände mit 1 TL Olivenöl einreiben und den Teig noch einmal kurz mit den Händen kneten, sodass der gesamte Teig mit Olivenöl bedeckt ist. In der Schüssel abgedeckt für 60 Minuten ruhen lassen.

Ofen inkl. Blech auf 220°C oder höher vorheizen.

Teig zu einem Rechteck ausrollen, mit der Basilikumsauce bepinseln, darauf den Mozzarella und Parmesan geben, die Tomaten auf dem Teig verteilen und Teig in Streifen schneiden. Wie bei einer Schnecke die Streifen in die Ofenform schichten. Den ersten Streifen komplett einrollen und in die Mitte in die Sauce legen, dann je einen Streifen anlegen, sollten Tomaten herunterfallen, wieder in die Zwischenräume stecken, so fortfahren bis der komplette belegte Teig in der Ofenform ist. Die Teigstreifen etwas auseinander legen, sodass kleine Zwischenräume entstehen und der Teig noch gut Platz zum Aufgehen hat. Pinwheel noch einmal 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Eigelb mit Milch verquirlen, Pinwheel bepinseln, mit etwas Parmesan bestreuen und Pinwheel etwa 30-40 Minuten goldbraun backen, ggf. abdecken.

### Einkaufsliste:

#### Für den Teig:

25g frische Hefe oder 1Pck.  
Trockenhefe  
1TL Honig  
230ml lauwarmes Wasser  
50ml Olivenöl + etwas zum  
Einreiben  
450-470g Weizenmehl (Type 550)  
1TL Meersalz  
1EL gehacktes Basilikum  
1TL Knoblauchpulver

#### Tomatensauce:

40ml Olivenöl  
Meersalz  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
100ml Passata  
1-2EL Tomatenmark  
100g Cocktailtomaten  
100ml Gemüsebrühe  
Prise Zucker  
Prise Zimt  
etwas Pfeffer,  
Basilikum, Oregano, Majoran und  
Paprikapulver nach Belieben

#### Basilikum-Sauce

1 Bund Basilikum  
70ml Olivenöl  
1TL Knoblauchpulver  
Salz & Pfeffer

#### Eingelegte Tomaten:

Etwa 100g Cocktailtomaten  
Handvoll Basilikumblätter  
1 Knoblauchzehe  
Etwas Salz und Pfeffer  
Oregano nach Belieben

#### Außerdem:

150g ger. Mozzarella  
50g ger. Parmesan  
1 Eigelb  
1EL Milch