Polenta-Pizza mit Gemüse und Walnüssen

Zubereitungszeit:
ca. 50 Minuten + Gehzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	502 kcal/ 2102 kJ		
Eiweiß:	19,2 g	Fett:	29,7 g
Kohlenhydrate:	41 g		

Zubereitung:

1. Beide Mehlsorten mit Trockenbackhefe und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser und Olivenöl zugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken. An einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.

2. Brokkoli putzen, abspülen und in Röschen teilen. In reichlich Salzwasser ca. 2-3 Minuten blanchieren. Brokkoli abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Gut abtropfen lassen. Champignons säubern, putzen und in dicke Scheiben schneiden. Mais abtropfen lassen. Stückige Tomaten mit Tomatenmark verrühren, anschließend mit Salz, Pfeffer und Pizzagewürz abschmecken. Mozzarella in Scheiben schneiden.

3. Teig kurz durchkneten und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech dünn ausrollen. Die Pizza mit der Tomatensauce bestreichen und mit Brokkoli, Champignons, Mais und Walnüssen belegen. Mozzarella darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Gas: Stufe 4-5, Umluft: 200 Grad) ca. 20-25 Minuten knusprig backen.

Zutaten für 6 Portionen :

Für den Teig

200 g	Weizenmehl (Type 405)
100 g	Maismehl
2 Päckchen	Trockenbackhefe
1/2 TL	Salz
200 ml	lauwarmes Wasser
6 EL	Olivenöl

Für den Belag

500 g	Brokkoli
200 g	große Champignons
100 g	Gemüsemaiskörner
200 g	stückige Tomaten
4 EL	Tomatenmark
	Pfeffer, frisch gemahlen
	Pizzagewürz
250 g	Mozzarella
80 g	kalifornische Walnüsse