

Coca (Spanische Pizza)

Zutaten (für 6-8 Personen):

- 12 g frische Hefe
- 1 Prise Zucker
- 250 g Mehl
- Salz
- 10 EL Olivenöl
- 1 (Kl. M) Eigelb
- 1 Schote gelbe Paprika
- 1 Schote rote Paprika
- 2 weiße Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 20 g Blattspinat
- Pfeffer

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 Minuten gehen lassen.

Inzwischen die Paprikaschoten putzen, waschen und in Streifen schneiden. Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch in Scheiben schneiden. 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. Den Spinat in derselben Pfanne mit 1 EL Öl kurz anbraten, salzen und herausnehmen. Die Paprikastreifen ebenfalls mit 1 EL Öl anbraten und 2 Minuten dünsten, salzen und aus der Pfanne nehmen.

Den Teig kurz durchkneten und mit einem Rollholz circa 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 circa 30 Minuten backen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und heiß oder kalt servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 28.04.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen