



---

## *Black Garlic Pizza*

### **Black Garlic Pizza Rezept**

Der schwarze Knoblauch eignet sich perfekt als Pizza-Topping!

Du kannst den Black Garlic (<https://www.black-garlic.ch/picanha-steak-mit-black-garlic/>) in kleine Stücke schneiden und sowohl vor als auch nach dem Backen auf der Pizza verteilen für einen unglaublich einzigartigen Geschmack.



## Zutaten für eine Pizza

### Zutaten für den Pizza Teig:

- 300 g Weizenweissmehl
- 75 g Hartweizengriess
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 3 dl lauwarmes Wasser
- Pflanzenöl zum Frittieren
- 

### Für den Belag:

- 6 Black Garli (<https://www.black-garlic.ch/shop/>)c Zehen
- Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund frischer Basilikum
- 3 Ochsenherztomate
- 1 Büffelmozzarella





## Zubereitung

### Pizzateig zubereiten

Das Mehl, den Griess, die Hefe und das Salz in einer Schüssel mischen, anschliessend eine Mulde formen. Nach und nach das Wasser in die Mulde geben und zu einem glatten Teig kneten. Mindestens für 5 Minuten weiter gut durchkneten. Beim Einscheiden des Teigs mit einem Messer sollen viele kleine Luftbläschen sichtbar sein.

### Teig aufgehen lassen

Den Teig an einem ruhigen Ort ohne Durchzug 1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.

### Ofen heizen und Teigböden formen

Den Backofen auf der höchsten Stufe der Grillfunktion erhitzen. Den Teig in 4 – 6 Portionen teilen, flach drücken und ca. 5 mm dick ausrollen. Die Pizzaböden kurz ruhen lassen.

### Pizzabelag zubereiten

In der Zwischenzeit den Knoblauch in feine Scheiben schneiden und im Olivenöl goldgelb anbraten. Die Tomaten hacken und mit der Hälfte des Basilikums ca. 20 Minuten köcheln lassen.

### Teigböden frittieren

Eine Bratpfanne mit Pflanzenöl ca. 2 cm hoch füllen und die Böden auf jeder Seite 45 Sekunden frittieren, herausnehmen und auf ein Küchenpapier legen.

Pizza belegen und backen

Je einen Klecks Tomatensauce auf die Böden verteilen, im Backofen ca. 4 – 5 Minuten backen, bis die Böden knusprig aussehen.

Auf den fertig gebackenen Pizzen zum Schluss den Büffelmozzarella und den Rest des frischen Basilikums verteilen.

Lasst es euch schmecken!

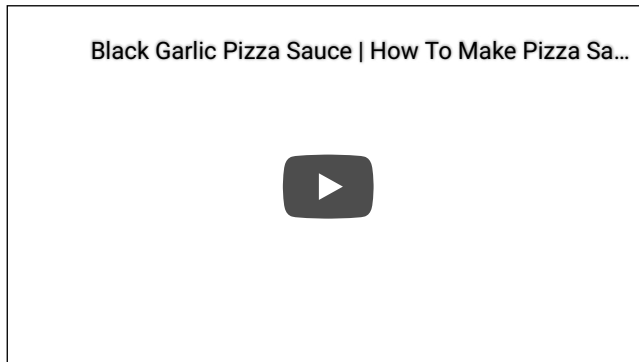


Anrichten

Die Pizza direkt aus dem Ofen auf einen grossen Teller oder auf ein Holzbrett legen.

Wenn die Pizza mit Gästen oder Freuden geteilt wird, empfiehlt es sich, Pizza-Slices zu schneiden.

Du kannst dieses Rezept direkt als **PDF** downloaden, klicke hier



Weiter nützliche Links zum Thema Black Garlic Pizza:


- [Thursdaynightpizza.com](https://www.thursdaynightpizza.com/black-garlic-and-ricotta-pizza/)  
(<https://www.thursdaynightpizza.com/black-garlic-and-ricotta-pizza/>)
- [Supherbfarms.com](https://www.supherbfarms.com/recipes/white-pizza-with-black-garlic-mushrooms-and-ricotta/)  
(<https://www.supherbfarms.com/recipes/white-pizza-with-black-garlic-mushrooms-and-ricotta/>)
- [Pinterest.de](https://www.pinterest.com/pin/92816442307879859/)  
(<https://www.pinterest.com/pin/92816442307879859/>)
- [Knoblauch anpflanzen](https://www.black-garlic.ch/knoblauch-anpflanzen/) (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-anpflanzen/>)
- [Schwarzer Knoblauch Rezepte](https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-rezepte/) (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-rezepte/>)
- [Knoblauch Dip](https://www.black-garlic.ch/black-garlic-dips/) (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-dips/>)

---

## Teilen:

 Facebook

 Twitter

 WhatsApp

 Email

---

*Weitere beliebte Artikel*





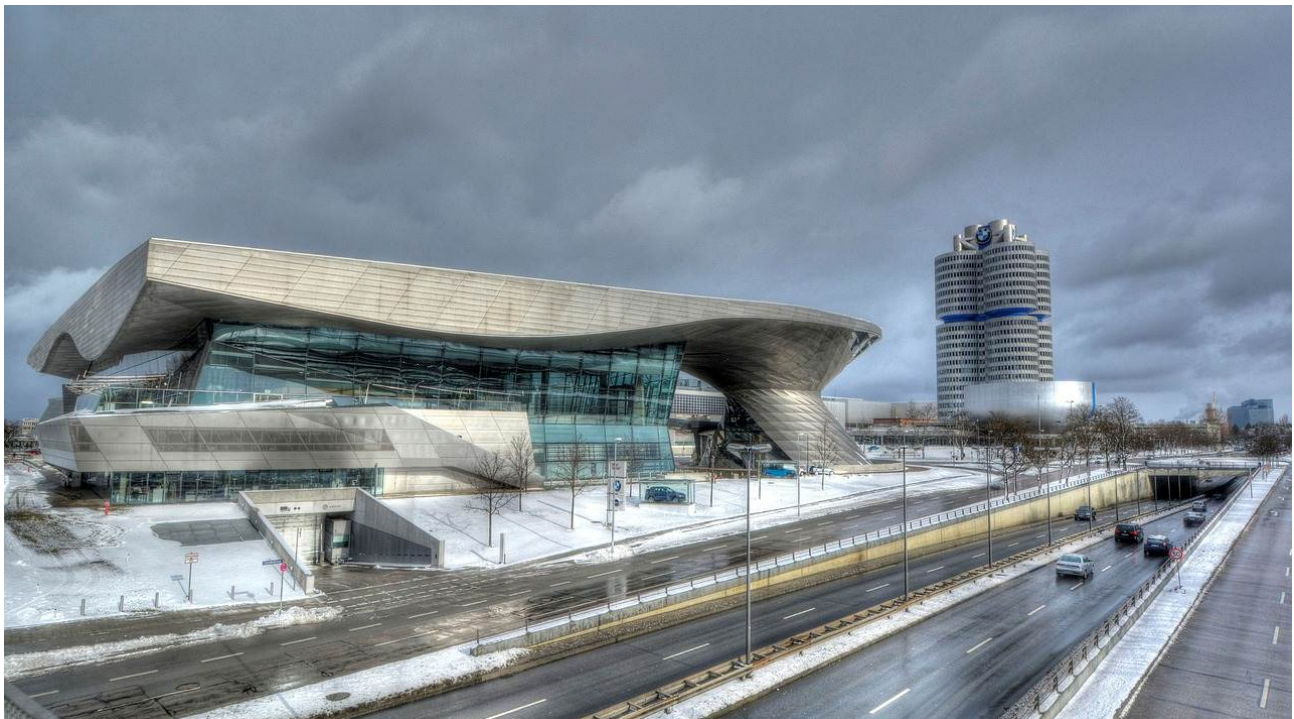


(<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-lidl/>)

**Schwarzer Knoblauch Lidl 2021** (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-lidl/>)

Schwarzer Knoblauch Lidl, Edeka und Co. Black Garlic im Grosshandel und Supermärkten Bedeutung von Black Garlic – Black Garlic heißt übersetzt schwarzer Knoblauch. Wie

**mehr »** (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-lidl/>)



(<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-coop/>)

**Schwarzer Knoblauch Coop** (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-coop/>)

Schwarzer Knoblauch Coop, Lidl, Migros usw. Schwarzer Knoblauch Coop bzw. Black Garlic, das neue Food-Phänomen – Aber was ist das genau? Wir liefern alle

**mehr »** (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-coop/>)





(<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-marinade/>)

**Black Garlic Marinade** (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-marinade/>)

Black Garlic Marinade Hier ist noch ein Rezept für eine Black Garlic Marinade für dich: Es handelt sich um eine spezielle Sauce mit viel

**mehr »** (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-marinade/>)



(<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-herkunft/>)

**Schwarzer Knoblauch Herkunft** (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-herkunft/>)

Schwarzer Knoblauch Herkunft Der klassische Knoblauch in Form einer weißen Knolle ist wohl fast in jeder Küche zu finden. Seit einiger Zeit macht aber



mehr » (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-herkunft/>)

### Informationen





**Black-Garlic.ch**  
(<https://www.black-garlic.ch/>)

[kontakt@black-garlic.ch](mailto:kontakt@black-garlic.ch)  
(<mailto:kontakt@black-garlic.ch>)

- > Shop(<https://www.black-garlic.ch/shop/>)
- > Rezepte(<https://www.black-garlic.ch/rezepte/>)
- > Über uns (<https://www.black-garlic.ch/ueber-uns-uns-informationen/>)
- > Blog(<https://www.black-garlic.ch/blog/>)
- > Kontakt(<https://www.black-garlic.ch/kontakt/>)

© Black-Garlic.ch All rights reserved. Impressum (<https://www.black-garlic.ch/impressum/>)

Content by [SEOLADEN.COM](https://www.seoladen.com) (<https://www.seoladen.com>)

Black-Garlic.ch  
 - g a r l i c . c h  
 - 1 0 9 5 3 5 0 9 4 5 3 7 2 0 8 )