

Backanleitung für Dinkel-Pizza



Weitere Zutaten:

250 ml lauwarmes Wasser

Etwas Mehl

Und so wird's gemacht

Das lauwarme Wasser in die Schüssel geben. Die Backmischung dazugeben und mit dem Knethaken oder der Hand zu einem glatten Teig verkneten.

Mit einem Tuch abdecken und mindestens 1 Stunde gehen lassen. Der Teig soll aufgehen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Vor dem Backen den Teig mit etwas Mehl bestäuben und nochmals kurz verkneten.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ausrollen und nach Belieben belegen.

Die Dinkel-Pizza ca. 25-bis 30 Minuten backen.

Viel Vergnügen und einen guten Appetit!

Tipps: 1 EL Pflanzenöl dazu geben. Der Teig reicht auch für zwei etwas dünnere Pizzaböden!

Inhaltsangabe Dinkel-Pizza:

Dinkelmehl (Typ 630), Hefe getrocknet, Salz
...und sonst nichts!

Hinweis: kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.