



Pizzateig (1 Blech)

Zutaten:

200 g Bio-Dinkelweißmehl
100 g Bio-Vollmehl (Einkorn, Emmer, usw.)
10 g Germ
180 ml Wasser
2 TL Salz
Prise Zucker
2 EL Öl

Zubereitung:

Zutaten in der Küchenmaschine oder per Hand zu einem Teig verkneten. Warm stellen und kurz rasten lassen. Teig auf dem Backpapier ausrollen und nach Belieben belegen.

Backrohr auf 200 Grad Heißluft vorheizen und das Blech darin erhitzen. Heißes Blech aus dem Rohr nehmen, die Pizza darauf ziehen und fertig backen.

- *Backzeit:* ca. 20 min bei 200 Grad Heißluft
- *Tipp:* Pizza nach dem Backen mit Rucola-Salat belegen.