

Dinkelpizza mit Rucola

Zutaten:

250 g Dinkelmehl 630
1/2 Hefewürfel
ca. 125 ml warmes Wasser
1 EL Olivenöl
1/2 TL Salz
1/2 TL Zucker
200 g Mozzarella
200 geriebener Käse nach
belieben
ca. 200 g Tomatensauce
2 handvoll Rucola
Fett für die Form

Belag nach Belieben

Zubereitung

Einen Hefevorteig herstellen, dazu 1/4 des Mehls, den Hefewürfel, 1/4 des Wasser und den Zucker in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. An einem warmen Ort 15 min gehen lassen. Dann den Rest vom Mehl, Wasser, Salz und Olivenöl hinzugeben und zu einem festen Teig kneten. Nochmals 30 min an einem warmen Ort gehen lassen. Für 2 Kleine Pizzen den Teig halbieren und mit dem Nudelholz ausrollen. Auf eine Pizzaform geben und sanft an den Rand drücken. Mit Tomatensauce den Teig bestreichen und mit Belag (nach Belieben) belegen. Den Käse auf der Pizza verteilen und bei 200 -220°C ca. 15 min backen. Den Rucola erst nach dem Backen auf der Pizza verteilen und servieren.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Köllda
OT Großmonra

info@obsthof-grossmonra.de