

Pizza Sorghum Variante 1

Zutaten

1⅓ Tasse Sorghumhirsemehl
⅔ Tasse Kartoffelstärke
4 TL Backpulver
½ TL Salz
2 TL Zucker
2 TL Guarkernmehl (glutenfrei)
oder Weizenmehl (enthält Gluten)
½ Tasse Butter
⅔ Tasse Reismilch oder Wasser
Knoblauchpulver oder eine Knoblauchzehe
fein geschnetzelt
Olivenöl



Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und mischen
2. Butter in kleinen Stücken zugeben und in die Mehlmischung einarbeiten, bis es krümelig wird
3. Reismilch, Wasser hinzufügen
4. Teig gut kneten
5. Teig auswallen und auf eingefettetes Kuchenblech legen
6. Teig mit Olivenöl bestreichen, mit Knoblauchpulver bestreuen
7. Backen: 12 Min. bei 230°
8. Teigboden mit Tomaten, Mozzarella, Oliven, Zwiebelringen, Peperoni, Salami, Schinken ... belegen
9. Backen: 10 - 15 Min.