

Pizzateig Variante 2

Zutaten

130 g Sorghum Mehl
70 g Tapioka (glutenfrei) oder Dinkelmehl
1 Päckchen à 7 g Trockenhefe
1 TL Salz
1 TL Zucker
2 EL Olivenöl
ca. 200 ml lauwarmes Wasser



Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten.
2. Diesen ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen (mit einem feuchten Tuch bedeckt).
3. Den Teig nun auf ein gefettetes Backblech drücken und verteilen (oder zwischen 2 Klarsichtfolien ausrollen).
4. Mit Pizzazutaten (Tomatensoße, geriebenem Käse, Paprika, Mais, Schinken, Pilzen etc.) nach Belieben belegen und mit Oregano, Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch würzen.
5. Den Backofen in dieser Zeit vorheizen (220°C).
6. Im heissen Backofen ca. 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen.