

Pizzateig mit Dinkelmehl – cross & lecker

Herstellung ohne Küchenmaschine – wie zu Omas-Zeiten

Zutaten:

- 1 kg Dinkelmehl (Type 630)
 - **5 g** Hefe, frische
 - 3 TL Meersalt, grobes
 - 5 EL Olivenöl
 - 1 TL Zucker
- ca. ½ Liter Wasser, lauwarmes
- Mehl oder Grieß zum ausrollen

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Kuhle reindrücken und die Hefe und den Zucker mit etwas lauwarmen Wasser zugeben. Zugedeckt ½ Stunde ruhen lassen.

Dann das Salz dazugeben - **mit einem Holzlöffel oder Küchenmaschine** - vermischen und nach und nach lauwarmes Wasser dazugeben und kneten, bis ein glatter fester Teig entstanden ist.

JETZT – und wirklich erst jetzt :-) das Olivenöl unterkneten.

Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank bei 8°C 1 oder 2 Tage ruhen lassen. 2 Stunden vor dem Backen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen.

Vor dem Auswellen den Teigling bemehlen
** Tipp: Wellt den Teig einmal auf Grieß aus!! **

Den Teig nach Wunsch belegen und die Pizza wie gewohnt backen.

*** Wir wünschen viel Spaß beim Zubereiten vielleicht mal ohne Küchenmaschine wie zu Omas-Zeiten (es wird sicher gelingen!!) und Guten Appetit! :-)***

