

DINKEL PIZZATEIG

DINKEL PIZZATEIG

Ich mag meinen klassischen Pizzateig – der Hartweizengries gibt ihm aus meiner Sicht genau die richtige Konsistenz. Trotzdem ist es ab und an auch nicht verkehrt ein bisschen zu experimentieren und so habe ich diesen Dinkel Pizzateig probiert. Der Hartweizengries wird durch Dinkelvollkornmehl ersetzt und den normalen Mehlanteil teilen sich Weizenmehl und Dinkelmehl. Das Ergebnis ist ein leckerer Teig der wunderbar knusprig und aromatisch wird. Ideal für etwas würzigere Pizzen!



Zutaten für 1 Pizza:

100g Weizenmehl, hier Typ 550

110g Dinkelmehl

40g Dinkelvollkorn

21g frische Hefe

5g Salz

1 EL Olivenöl

150ml Wasser


Zubereitung:

Alle Zutaten gemeinsam in die Küchenmaschine geben und mindestens 5 Minuten lang verkneten.



Den leicht klebrigen Dinkel Pizzateig für 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort stellen und gehen lassen. Er sollte sein Volumen um mindestens 50% vergrößern.



Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, welches ihr dafür nehmt ist recht egal. Den Dinkel Pizzateig dünn ausrollen und direkt auf ein Backblech legen oder wie hier auf ein Pizzablech  ziehen.



Die überstehenden Ränder abschneiden.

Man kann auch wunderbar die doppelte Menge an Teig zubereiten und eine Portion auf ein Pizzablech gezogen und in Frischhaltefolie verpackt einfrieren.

Nach Lust und Laune belegen!