

Dinkelvollkorn-Pizzateig

Zutaten für den Vorteig:

100g AGRILUNA-Dinkelvollkornmehl

100g Wasser

2g frische Hefe

- Alles vermengen und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank lagern, oder morgens ansetzen und bei Zimmertemperatur 1-2 Std. gehen lassen und mittags backen.

Zutaten für den Hauptteig:

400g AGRILINA-Dinkelvollmehl

300g Wasser

12g Salz

5g brauner Zucker

10g frische Hefe

1EL AGRILUNA-Rapsöl



+ Vorteig

- Alle Zutaten mit dem **Thermomix** 3 Min. /Knetstufe verkneten.
- Mit der **Küchenmaschine** erst 3 Min. langsam und dann 3 Min. schnell kneten.
- Der Teig ruht 60 Min. in einer abgedeckten Schüssel
- **Wichtig! Der Teig ist klebrig und er soll auch so sein! Deshalb ist weniger Mehl zum Ausrollen besser, da die Pizza dadurch fluffiger wird!**
- Anschließend den Teig auf einem gefetteten Blech (oder James/ White Lady) ausrollen
- Die Pizza kann beliebig belegt werden
- Nun in den vorgeheizten Ofen bei 230°C / unterste Schiene/ 20 Min. backen

Guten Appetit!