



Dinkelpizza mit Rahmspinat, Cherrytomaten & Büffelmozzarella.

Zutaten

Pizzateig

- 375 g Dinkelmehl
- ¼ TL Salz
- 2,5 dl lauwarmes Wasser
- 1 Pck. Trockenhefe
- ½ TL brauner Zucker
- 2 EL Olivenöl

Pizzabelag

- 250 g FINDUS Rahmspinat, aufgetaut (1 Pck.)
- 200 g Cherrytomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 125 g Bio-Büffelmozzarella
- Salz und Pfeffer
- 1 Handvoll frisches Basilikum
- Wenig Olivenöl

Zum Servieren

- 50 g Rucola

Zubereitung

Auf einen Blick.

Ergibt 1 grosses Blech oder 2-3 runde Pizzas.
Hauptgericht oder Vorspeise für 4 bis 6 Personen
Zubereitungszeit Teig: 15 Minuten, etwa 1 Stunde aufgehen lassen
Zubereitung Pizza: 10 Minuten, Backen etwa 12 Minuten

Den Pizzateig kneten und gehen lassen.

Das Mehl mit dem Salz in eine grosse Schüssel geben. Das Wasser mit der Trockenhefe, dem Zucker und dem Olivenöl verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Die Flüssigkeit zum Mehl geben und alles vermengen. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und von Hand zu einem glatten Teig kneten. Zurück in die Schüssel geben, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und etwa 1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.

Den Pizzateig ausrollen und vorbacken.

Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und anschliessend auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Im unteren Teil des vorgeheizten Backofens 8 Minuten backen.

Den Belag vorbereiten.

Unterdessen die Cherrytomaten in Scheiben schneiden und den Knoblauch fein hacken. Beides in einer Schüssel vermengen. Den aufgetauten Spinat mit einem Löffel umrühren.

Die Pizza belegen und backen.

Den vorgebackenen Teig aus dem Ofen nehmen, mit dem Spinat bestreichen, die Cherrytomaten mit dem Knoblauch darauf verteilen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss den Büffelmozzarella gezupft auf die Pizza geben. Zum Fertigbacken für weitere 4 bis 5 Minuten in den Backofen geben.

Mit Basilikum, Olivenöl und Rucola servieren.

Die Basilikumblätter auf der fertigen Pizza verteilen, mit etwas Olivenöl beträufeln und garniert mit frischem Rucola servieren.
Buon appetito!