

Glutenfreie Pizza mit dem Mehl Mix B von Schär:



Zutaten für den Pizzateig für 4 Personen:

425 g lauwarmes Wasser (ca. 28°C)

50 gr. Olivenöl

8 gr. Salz

500 gr. Mehl Mix B von Schär

(enthält Maisstärke, Reismehl, pflanzliche Faser (Psyllium, Bambus), Vollreismehl 3,8%, Linsenmehl 3,6%, Dextrose, Verdickungsmittel (Hydroxypropylmethylcellulose), Salz; kann Spuren von Soja enthalten)

21 gr. Frischhefe oder **10 gr. Trockenhefe**

Herstellung des Pizzateigs und Vorbereitung des Ofens:

Den Backofen auf mind. 230°C Umluft oder 240°C Ober-/Unterhitze aufheizen.

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Rührschüssel geben. Zunächst 30 Sek. auf langsamer Stufe mischen und dann 5 min auf mittlerer Stufe kneten lassen.

Bei der Verwendung von Frischhefe, diese zuvor in Wasser auflösen und dann zum Mehl geben.

Bitte am Anfang mit dem Schaber den Rand der Schüssel sauber kratzen, sodass alle Zutaten im Teig ankommen.

Nach dem Ende der Knetzeit die Rührschüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und 45 min ruhen lassen.

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und mit leicht bemehlten Händen durchkneten, in der gewünschten Dicke ausrollen und auf das dünn mit Olivenöl gefettete Backblech legen. Bitte keine Backpapier verwenden – sonst bäckt der Teig u.U. nicht durch.

Je dünner der Teig ausgerollt wird, desto knuspriger wird er.

Bitte nicht zu viel Tomatensoße aufstreichen, sonst ertrinkt der Teig und wird matschig.

Wenn man den Teig auf ca. 1 cm Dicke ausrollt und den Rand etwas frei lässt, wird es eine tolle American Style Pizza mit schön knusprigem Rand. Wenn gewünscht kann man in den Rand auch Käse einrollen.

Den Pizzateig direkt nach Wunsch belegen und sofort in den aufgeheizten Ofen geben. Die Backzeit ist abhängig von der Leistung des Ofens und der gewünschten Bräune (ca. 20 – 25 min).

Pizza backen auf dem Gasgrill:

Den Pizzastein auf den Gasgrill legen und diesen mit allen Brennern auf volle Stufe auf 350°C hochheizen.

Damit der Pizzateig auf dem Pizzaschieber gut auf den Pizzastein rutschen kann sollte auf den Pizzaschieber etwas vom Mehl Mix B gestreut werden – jedoch nicht zu viel (bei zu viel Mehl auf dem Pizzastein wird der Boden der Pizza leicht schwarz).

Die vorbereitete Pizza 3 min bei 350°C im Gasgrill backen (evtl. 5-10 Sek. länger).

Sollten sie mehrere Pizzen hintereinander backen wollen, dann befreien Sie nach jedem Pizzabacken den Pizzastein von den „angekokelten“ Mehlresten.

Unterschiedliche Pizzabeläge:



Fertige Pizzen und Pizzabrot:



Pizza mit Käse und Pizza ohne Käse (bei zusätzlicher Kuhmilch Karez)

Pizzabrot