

# Bio Dinkel Blechpizza

Für ein Blech



**Knetzeit:** 5 Minuten langsam

**Gehzeit vor dem Backen:** ca. 6 Stunden im Kühlschrank

**Backzeit:** ca. 20 Minuten bei 250°C Heißluft



## ZUTATEN

- 500g Bio Dinkelmehl Type 700
- 10g Salz
- 30g Olivenöl
- 10g frische Hefe
- 280g Wasser kalt

## Belag:

Tomatensauce, Pizzakäse  
Schinken, Salami  
Belag nach Wahl wie z.B. Mais, Paprika...  
Knoblauch/Olivenöl



Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf [www.derbackprofi-shop.at](http://www.derbackprofi-shop.at)

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Anschließend den Teig in einen mit Olivenöl bestrichenen Behälter geben, mit Frischhaltefolie abdecken und für 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Den Backofen auf 250 °C Heißluft vorheizen.
4. Nach der Gehzeit den Teig auf ein eingefettetes Backblech geben und auseinanderdrücken.
5. Die Pizza mit Tomatensauce, Käse und Zutaten nach Wahl belegen und in den vorgeheizten Backofen schieben.
6. Ca. 25 Minuten bei 250°C Heißluft backen, danach mit Knoblauch/Olivenöl bepinseln und sofort genießen.

Zum online Rezept:

