

# DINKEL PIZZA

## Zutaten

- 400g Dinkelkörner
- 200g Wasser (lauwarm)
- ½ Würfel Hefe (ca. 20g)
- Salz
- 20g Olivenöl
- Belag deiner Wahl



## Zubereitung

Dinkelkörner zu Mehl verarbeiten. Im Anschluss alle Zutaten für den Teig in eine Küchenmaschine geben und zu einem Teig gut verarbeiten/kneten. Danach in eine Schüssel geben und für einige Zeit (ca. 30 Minuten) an einem warmen Ort gehen lassen. Danach auf einem vorher eingefetteten Backblech den Teig ausrollen und nach Wunsch belegen und im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad 15-20 Minuten backen.

**Tipp:**  
Solltest du die Pizza für mehrere Leute machen, wähle ein Stück für dich aus und belege es ohne geriebenen Käse.