

Rezept: Pizza ohne Milch und Ei

Bio-Rittergut Rittmeyer

Ferien-, Bildungs- und Gesundheitszentrum
Erste Sächsische Bioland-Vollwert-Mühlenbäckerei
Inhaber: Ingo F. Rittmeyer, Diplom-Agraringenieur
04519 Rackwitz, Ortsteil **Kreuma**, Kreumaer Dorfstraße

29

Telefon 034294-73 110, Fax 034294-73 112
www.bio-rittergut.de
8. Oktober 2007

Rezept: Pizza ohne Milch und ohne Ei

Zutaten aus kontrolliert biologischer Erzeugung für 4 Personen

Teig:

400 g Weizen frisch und fein mahlen

210 g Wasser

30 g Hefe oder Backpulver (Backpulver mit Öl und Wasser anmachen)

1 TL Himalayasalz

40 g Butter oder Sonnenblumenöl

Teigzubereitung:

Hefe in Wasser auflösen und mit Salz verrühren

Hefe unter den fein gemahlene Weizen mischen

Butter und Öl dazugeben und zusammen 10 Min. kneten.

Den Teig abdecken und 30 Min. warm stellen.

Dann den Teig nochmals durchkneten,

Auf die gewünschte Pizzagröße ausrollen.

Auf ein gefettetes Backblech legen,

Belag I:

Tomatenmark auf Teigoberfläche streichen

Olivenöl ” ”

Tomaten in Scheiben auflegen

Oliven klein schneiden und auflegen

Kapern auflegen

Paprika rot und grün zerschneiden und auflegen

Butterflöckchen drauflegen

Kräuter darüberstreuen:

Basilikum

Kräutersalz

Oregano

Rosmarin

Thymian

Den Belag auswählen und den Pizzateig damit belegen.

Backofen auf 250 Grad C vorheizen

Die Pizza ca. 15 Min. gehen lassen

In die Backofenmitte einschieben

Backzeit: ca. 15 Min. bei 250 Grad C.