

Glutenfreie Pizza „weich und lecker“

Teig

500 g Glutanomehl Mix it Universalmehl
3 EL Olivenöl
1 Paket Trockenhefe (Dr. Oetker)
1 gest. TL Salz
300 ml lauwarmes Wasser oder 280 g lauwarmes Wasser
1 Gefrierbeutel 10 L

Zum Bepinseln

5 EL Olivenöl

Soße für 3 Pizzen

1 kleine Dose passierte Tomaten
2 EL Puderzucker
½ TL Oregano getrocknet
¼ TL Salz

Grundbelag für 3 Pizza Margarita

125 g Mozzarella
125 g jungen Gouda
½ TL Oregano (getrocknet) je Pizza



- Den Backofen auf 50 Grad vorheizen
- Alle **Teig**-Zutaten mit dem Knethaken auf mittlerer Stufe 8 Minuten lang kneten
- Den Teig in 3 Teile teilen
- Ein Teigstück noch mit der Hand kneten und eine Kugel formen. Die Kugel auf ein Backpapier flach drücken und mit dem Nudelholz, auf Esstellergröße, ausrollen. Den Teig immer weiter drehen, dann wird die Pizza schön rund.
- Von außen die Pizza etwas aufrollen, damit ein kleiner Rand entsteht.
- Die Pizza sofort mit Olivenöl großzügig einstreichen
- Das Backpapier um die Pizza herum abschneiden
- Die Pizza mit dem Backpapier in einen 10 L Gefrierbeutel geben und verknoten
- Den Backofen ausschalten
- Die Pizza in den Backofen zum Aufgehen geben
- Die beiden restlichen Teigteile genauso verarbeiten und auch zum Aufgehen in den Backofen geben (nicht aufeinander stapeln)
- Nach 45 Minuten die Pizzen aus dem Ofen nehmen und mit einem Tuch abdecken
- Den Backofen auf 250 Grad vorheizen
- Für die **Soße** den Puderzucker, den Oregano, das Salz mit den passierten Tomaten kalt vermischen
- Den Mozzarella und den Gouda auf einer groben Reibe klein reiben und gut mischen
- Wenn die 250 Grad im Backofen erreicht sind:
 - die Pizzen mit den 3 EL Tomatensoße bestreichen. Den Rand auslassen
 - mit 1/3 der Käsemischung belegen,
 - mit Oregano bestreuen
 - wer möchte, kann die Pizzen noch mit Salami, Schinken, Fisch, Tomaten, Pilzen, Zwiebeln, Rucola... belegen

- Die Pizzen einzeln auf die untere Schiene im Backofen auf 250 Grad ca. 10 Minuten fertig backen
- Der Boden ist gut gebräunt und die Pizza weich und lecker

Pizza einfrieren

- Nach dem Aufgehen kann die Pizza wunderbar eingefroren werden.
- Entweder unbelegt oder fix und fertig belegt
- Die Pizzen dürfen, erst nachdem diese hartgefroren sind, aufeinandergelegt werden.
- Für die eingefrorene Pizza den Backofen auf 250 Grad vorheizen und auf 200 Grad ca. 13 Minuten backen.
- **Tipp:** Das Einpacken der Pizza, zum Aufgehen des Teiges, mit einem 10 L Gefrierbeutel ist für das Gelingen unbedingt notwendig! Ersatzweise kann die Pizza mit Frischhaltefolie vollständig eingepackt werden, geht auch, ist aber umständlicher.
- **Tipp:** Die passierten Tomaten lassen sich auch durch ungewürzten Ketchup ersetzen

Dieses ist ein von mir kreiertes Rezept und vielfach erfolgreich gebacken. Für Glutanomehl Universalmehl kann ich das Gelingen garantieren.

Herzlichst Ihre/eure
Ulrike Brusch
www.ulrike-brusch.de

