

<b>Vollkorn-Pizza</b>	<b>1 Blech</b>
400g Dinkel oder Weizen	fein mahlen.
20g Hefe (½ Klotz)	in
250g kaltem Wasser	aflösen.
	Die halbe Menge Mehl ins Wasser rühren.
1 TL Meersalz	einrühren. Restliches Mehl hinzugeben und alles solange durchkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst.  Teig gehen lassen, bis er knapp das doppelte Volumen hat. Nochmals gut durchkneten.  Blech mit etwas Butter einfetten.  Teig auf dem Blech ausrollen, ggf. mit etwas Mehl, damit der Teig nicht am Nudelholz festklebt.  Mit
3-4 Tomaten (in Scheiben)	belegen. Darauf etwas
Oregano	streuen und
150-200g geriebenen Käse*	verteilen. Weitere Auflagen je nach Vorliebe.  Bei 225° auf der zweiten Schiene von unten 13-16 Minuten backen.

\*Junger Gouda, mittelalter Gouda, Emmentaler, Butterkäse, ...