

Knusprige Pizza mit Vollkornanteil



Zutaten

- 350g Weizenmehl Typ 00 (alternativ Typ 405/550)
- 50g Weizenvollkornmehl
- 265g Wasser
- 10g Olivenöl
- 9g Salz
- 3g Trockenhefe/9g frische Hefe
- Etwas Weich-/Hartweizengrieß

Backzeit

Ca. 10 Min. bei 230°C – 250°C

Guten Appetit!

Tag 1:

1

Vermenge alle Zutaten miteinander in einem Topf und lasse diesen für ca. 60 Min. bei Raumtemperatur stehen. Stelle dabei sicher, dass sich alle Zutaten gut miteinander vermischt haben.

2

Stelle den Teig nun in den Kühlschrank bis zum nächsten Morgen.

Tag 2:

3

Forme den Teig in 3 Kugeln á ≈ 230g. Lege die Teige getrennt voneinander in jeweils eine Schale mit etwas Olivenöl und decke diese ab.

4

Stelle die Schalen nun wieder in den Kühlschrank. Du kannst die Teige für mittags oder auch für abends wieder aus dem Kühlschrank herausnehmen.

5

Nehme die Teige aus dem Kühlschrank. Und streue etwas Weichweizengrieß auf die Küchenoberfläche. Bedecke den Teig zusätzlich von beiden Seiten mit etwas Weichweizengrieß, sodass dieser nicht mehr klebt.

6

Heize den Backofen auf 230°C – 250°C auf. Lege den Teig auf ein Backpapier und belege diesen nach deiner Wahl. Schiebe die Pizza in den Ofen und backe sie für ca. 10 min.