



## DER WOCHE

## DINKELPIZZA MIT RUCOLA

**Zutaten**

250 g Dinkelmehl, Type 630  
125 ml Wasser, lauwarmes  
½ Würfel Hefe, frische  
2 EL Olivenöl  
1 TL Salz  
1 TL Rohrohrzucker  
Pizzabelag nach Wahl  
200 g Mozzarella, gerieben  
200 g Käse, (Gouda) gerieben  
1 Glas Tomatensauce  
2 Handvoll Rucola  
evtl. Fett, für die Form

**Zubereitung**

Die Hefe mit dem Wasser vermengen und 5 – 10 Minuten quellen lassen.

Für den Teig das Mehl, das Salz und den Zucker in eine Schüssel geben und eine Kuhle in der Mitte bilden. Den Hefebrei und das Olivenöl in die Kuhle geben. Kräftig mit der Hand in rollenden, drückenden Bewegungen in der Schüssel verkneten.

Die Schüssel und den Teig bemehlen und für 20 – 30 Minuten bei ca. 50 Grad (eventuell mit einem feuchten Tuch bedeckt) in den Ofen stellen.

Den Teig halbieren. Auf bemehlter Arbeitsfläche mithilfe eines Nudelholzes ausrollen. Teig in die eingefetteten Formen geben und sanft an den Rand drücken. Mit Tomatensoße bestreichen und mit dem Käsegemisch bestreuen. Die Pizza nach Herzenslust belegen.

Bei ca. 250 Grad ca. 12 Minuten backen. Rucola erst nach dem Backen draufgeben.

Fertig.