

Pizzateig

Mantler Glutenfreies-Lactosefreies Mehl



Zutaten

450 g	MANTLER Glutenfreies-Lactosefreies Mehl
20 g	Speiseöl
10 g	Salz
2 g	Oregano
20 g	Hefe oder
10 g	Trockenhefe
350 g	Wasser, lauwarm

Rezeptur für 3 Stück

Zubereitung

Alle Zutaten sollten möglichst Raumtemperatur haben.

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten und anschließend ca. 15 Minuten ruhen lassen. Nach der Teigruhe den Teig in 3 Stücke teilen, rund formen und zu einem Pizzafleck ausrollen. Nach Geschmack belegen und abbacken.

Backzeit: ca. 10 – 15 Minuten
im vorgeheizten
Rohr

Backtemperatur: ca. 200 °C