

Dinkelpizza

Zutaten für 2 Personen

200 g Dinkel-Weissmehl
5 g Hefe
1,1 dl Wasser
1 EL Olivenöl
¾ TL Salz
½ Zwiebel
1 EL Öl
1 kleine Büchse geschälte, gehackte Tomaten (ca. 200 g)
1 Prise Zucker
wenig Salz und Pfeffer
ca. 60 g Spinat
50 g Rohschinken
150 g Mozzarella

Zubereitung

Mehl und zerbröckelte Hefe mischen. Wasser und Olivenöl dazugeben. Mit der Küchenmaschine auf niedriger Stufe 2 Minuten zu einem Teig mischen. ¾ TL Salz dazugeben und 6-8 Minuten auf niedriger Stufe kneten lassen. Teig zu zwei Kugeln formen und in eine Schüssel legen. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen. Zwiebel schälen und klein hacken. Öl erhitzen, Zwiebel kurz darin andämpfen. Gehackte Tomaten dazugeben, mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Nicht zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Spinat waschen, mit wenig Wasser kurz erwärmen und zusammenfallen lassen. Rohschinken und Mozzarella in Stücke zupfen.

Backofen auf 275 Grad (Umluft) vorheizen. Teigkugeln auf wenig Mehl auswallen. Erster Teig auf ein mit Backpapier belegte Blech legen. Die Hälfte von Tomatensauce, Spinat und Mozzarella auf dem Teig verteilen. Pizzas nacheinander auf der zweituntersten Rille ca. 8 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, Rohschinken darauf verteilen.

