

# Pizzateig

Leckere Pizza nach Wunsch! Dieses Rezept ist nicht nur einfach, sondern auch lecker!



## Zutaten

- 200 g glutenfreies Mehl
- 1EL Olivenöl
- Prise Salz
- ca. 120 ml Wasser (lauwarm)
- 15 g frische Hefe

**Portionen** 4

## Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Hefe in die Mulde geben, in etwas lauwarmen Wasser auflösen und ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Die restlichen Zutaten dazugeben und gut vermengen. Eine Kugel formen und, mit einem feuchten Tuch bedeckt, weitere 30-60 Minuten ruhen lassen.

Nochmals gut durchkneten und zu einem ca. 1 cm dicken Kreis ausrollen. Auf ein Blech mit Backpapier legen, mit Tomatensoße, Mozzarellakäse und anderen Zutaten nach Wahl belegen. Nochmals ruhen lassen, bis sich der Rand etwas hebt. Bei 225° ca. 15 Minuten backen.