

Spinat-Pizza



Zutaten

450 g Weizenvollkornmehl
20 g Hefe
1 TL Zucker
¼ l lauwarmes Wasser
3 EL Öl

750 g Spinat

2-3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche verkneten, ausrollen und auf ein geöltes Backblech legen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Öl bestreichen. Den Spinat darauf verteilen.

300 g Gouda

Zubereitung

das Mehl in eine Schüssel geben, die Hefe in eine Vertiefung bröckeln, etwas Zucker darüberstreuen, mit etwas Wasser verquirlen und 20 Min. gehen lassen, anschließend mit den übrigen Zutaten verkneten und weitere 30 Min. gehen lassen

waschen, putzen, in etwas Wasser andünsten, abtropfen und abkühlen lassen

fein würfeln und dazugeben
abschmecken

grob raspeln und auf der Pizza verteilen

Die Pizza auf der untersten Schiene im vorgeheizten Backofen 30-35 Min. bei 200°C backen.