

DI
N
K
E
L
P
I
Z
Z
A
M
I
T
Z
O
O
D
E
S
B
E
L
A
G

Pizza lässt ja jedes Herz höher schlagen. Zumindest kenne ich niemanden, bei dem das nicht so ist! Auch ich bin ein echter Pizza Fan, jedoch mag ich in letzter Zeit meine selbstgemachte Pizza um einiges lieber. Früher dachte ich immer, dass es extrem aufwändig wäre, Pizza zu machen. Doch da habe ich mich geirrt! Außerdem könnt ihr eure Pizza immer selbst nach Belieben belegen, wenn ihr sie zu Hause selbst zubereitet. Immer das gleiche Topping ist nämlich langweilig, finde ich. Vor allem bei Pizza könnt ihr kreativ werden. So habe ich dieses Mal für meine Pizza die Simply Good Zucchini Zoodles als Pizzabelag verwendet. Das sieht nicht nur abwechslungsreich aus, sondern schmeckt außerdem richtig super! Vor allem in Kombination mit vielen Tomaten und Mozzarella und natürlich italienischen Kräutern ist diese Dinkelpizza mit Zoodles Belag einfach köstlich!

ZEITSCHÄTZUNG

25 MIN

SCHWIERIGKEIT

KRIEG ICH HIN

ERNÄHRUNG

VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

Für 2 Personen:

- 1 Simply Good Zucchini Zoodles
- 1 Simply Good Babyspinat
- 300g Dinkelvollkornmehl
- 150g passierte Tomaten
- 1 Packung Trockenhefe
- 1 Packung Mozzarella
- 1 Handvoll frische Tomaten
- 250ml warmes Wasser
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- Oregano & Basilikum

SO GELINGT'S DIR

-  1 Löst die Hefe im lauwarmen Wasser auf.
-  2 Gebt Mehl, sowie Zucker, Salz und Olivenöl dazu..
-  3 Knetet den Teig gut durch.
-  4 Lasst ihn so lange rasten, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Am besten für 1-2 Stunden oder über Nacht.
-  5 Knetet den Teig erneut und halbiert ihn.
-  6 Formt zwei runde Pizzen daraus, die ihr auf ein Backpapier nebeneinander legt.
-  7 Heizt den Ofen auf 180 Grad Umluft vor.
-  8 Bestreicht die Pizzen mit den passierten Tomaten.
-  9 Gebt Gewürze, sowie frisch geschnittene Tomaten darauf.
-  10 Nun kommen noch jeweils Zoodles nach Belieben sowie der Mozzarella auf die Pizzen.
-  11 Backt sie bei mittlerem Einschub für zirka 12-15 Minuten.
-  12 Optional könnt ihr zum Schluss noch Babyspinat drüber geben.
-  13 Fertig!