

# Bio Dinkelpizza

## Dinkelpizza

-ergibt 2 x große Pizza a 250 gr-

500 g Pizzamehl

Sie fügen hinzu:

30 g Hefe

2 Eßl. Olivenöl

300 g Wasser (lauwarm)

Alle Zutaten in eine Schale geben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit einem Tuch abdecken und ca. 30 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen. Danach den Teig rund formen und nochmals ca. 15 Min. ruhen lassen. Ein Backblech mit Olivenöl gut fetten und den Teig auf dem Blech flachdrücken bis das Blech komplett mit Teig bedeckt ist. Danach mit Pizzasauce bestreichen und wie gewünscht belegen.

## Zutaten:

Dinkelmehl 630,

Meersalz,

Gerstenmalzmehl,

Rohrohrzucker,

Acerolakirschkpulver

Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1414 kj
Brennwert kcal	338 kcal
Fett	1,29 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,25 g
Kohlenhydrate	67,68 g
davon Zucker	1,35 g
Ballaststoffe	3,71 g
Eiweiß	11,8 g
Salz	1,93 g

## Allergene

**Biomühle-Eiling GmbH**  
glutenhaltiges Getreide  
USt-Id.Nr.: DE 270548051  
Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-005

Ja

---

Dinkel

Ja