

# Schnelle Backmischung für 1 Backblech oder 2 runde Springformen

Zubereitung 5 Minuten, Backzeit 20 Minuten

Bauckhof glutenfreier Pizzateig schmeckt wie hausgemacht und gelingt schnell und leicht. Sie geben nur Wasser und Öl dazu und brauchen den Teig nicht gehen zu lassen.

## Zubereitung

### 1. Wasser und Öl dazugeben

Backofen auf 225 °C vorheizen (Gas: Stufe 4, Umluft 190 °C). Inhalt des Beutels in eine Schüssel geben. 250 ml lauwarmes Wasser und 2 Esslöffel Öl dazugeben (z. B. Olivenöl).

### 2. Kneten

Mit einem Handrührgerät (Knetaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. Der Teig ist klebriger als gewöhnlich. Dies ist so gewünscht, um ein besseres Backergebnis zu erzielen. Der Pizzaboden bleibt auf diese Weise innen saftig und locker und backt gleichzeitig außen kross.

### 3. Ausrollen

Ein Backblech (ca. 35x30 cm) oder zwei runde Springformen (Ø 28 cm) mit Backpapier auslegen oder mit Öl bestreichen. Teig mit etwas Speisestärke bestäuben und mit Hilfe von Backpapier zwischen Rolle und Teig gleichmäßig ausrollen.

### 4. Belegen, würzen und mit Olivenöl beträufeln

Teig gleichmäßig mit Tomatenpüree bestreichen. Nach Geschmack belegen, würzen und mit Öl beträufeln. Statt Tomatenpüree können Sie auch Tomatenketchup, Tomatensauce, Tomatensalsa oder passierte Tomaten verwenden.

### 5. Backen

Im Herd auf der unteren Schiene ca. 15–20 Minuten backen (E-Herd: 225 °C vorgeheizt, Gas: Stufe 4, Umluft: 190 °C).

## Basisrezept

Teig vorbereiten. Mit Tomatenpüree bestreichen. Mit 500 g geschnittenen Tomaten und 350 g Mozzarellascheiben belegen. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Anschließend frische Basilikumblätter darauf verteilen und mit Olivenöl beträufeln.

## Zwiebelkuchen

1 kg Zwiebeln gewürfelt, ½ Teelöffel gemahlener Kümmel, 100 ml Crème Fraîche, 1 Prise geriebene Muskatnuss, 100 ml Sahne, 2 Eier

Zwiebeln in der Pfanne weich dünsten. Abkühlen lassen. Die restlichen Zutaten miteinander verquirlen und mit den Zwiebeln vermischen. Teig zubereiten und ausrollen. Die Masse auf dem Teig verteilen und bei 220 °C ca. 20 Minuten backen.