

## **Pizza (glutenfrei)**

- 250 g Buchweizen, fein gemahlen
- 50 g Speisestärke (Kartoffelmehl)
- 50 g Maismehl
- 200 ml lauwarmes Wasser
- ½ Würfel Hefe
- 25 g Olivenöl
- 1 TL Salz
- ½ TL ital. Kräutermischung
- 1 Prise Zucker

Den Buchweizen mahlen und alle trockenen Zutaten gut miteinander vermischen.

Eine Mulde bilden und die Hefe hinein bröckeln, die Prise Zucker darüber geben und mit 3 EL Wasser die Hefe kurz starten lassen.

Anschließend alles mit dem Mixer oder von Hand zu einem Teig verarbeiten.

Auf einem Blech ausrollen und für 20. Minuten bei 50° C im Ofen gehen lassen.

Danach die Pizza nach Wunsch belegen und die Pizza im auf 240° C vorgeheizten Ofen 15 – 20 Minuten backen.

Viel Freude beim Geniessen!