



# GLUTENFREIE PIZZA

## ZUBEREITUNG:

Mehl, Stärke, 1 TL Salz und Hefe mischen. Öl und 300 ml lauwarmes Wasser hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

Thymian und Oregano waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen abzupfen und fein hacken. Zwiebel schälen und fein würfeln. Zwiebel, Kräuter und Pizzatomaten vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Teig noch einmal durchkneten und in ca. 20 kleine Stücke teilen. 3 Backbleche mit Backpapier auslegen.

Teigstücke auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche rund (ca. 9 cm Ø) ausrollen. Auf den Backblechen verteilen. Die Teigstücke mit Soße bestreichen. Käse grob zerbröseln und auf den Pizzen verteilen. Pizzen blechweise nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 15 Minuten backen. Rucola putzen, verlesen, waschen und trocken schütteln.

Nach dem Backen mit Rucola belegen.

## ZUTATEN:

- 70 g glutenfreie Mehlmischung
- 150 g Kartoffelstärke
- Salz
- 1 Pk. Trockenhefe
- 3 EL Olivenöl
- Thymian
- Oregano
- 1 Zwiebel
- 1 Dose stückige Tomaten
- Pfeffer
- 2 Packungen Hirtenkäse
- Rucola