



## Vollkornpizza mit Käserand

### Zutaten

für 1 White Lady/Zauberstein/Ofenzauberer

200 g Dinkel oder

Dinkelvollkornmehl

50 g Dinkelmehl 630

50 g Maisgrieß

25 g Olivenöl

165 g Wasser

1/2 TL Zucker

20 g Hefe

1 TL Salz

2 Kugeln Mozzarella

50 g Gouda

4 EL passierte Tomaten

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 EL Oregano

Pfeffer und Salz



### Nützliches Zubehör

**White Lady** oder  
**Zauberstein** oder  
**Großer Ofenzauberer**  
**Große Nixe**  
**Teigroller**

**Kuchengitter**  
**Pizzaschneider**  
**Ofenhandschuhe**

### Zubereitung

1. Den Dinkel mahlen und umfüllen (1 Min./St. 10), bei Dinkelvollkornmehl entfällt dieser Schritt.
2. Hefe und Zucker in warmen Wasser auflösen (2 Min./37 °C/St. 2). Gemahlene Dinkel/Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl, Maisgrieß, Olivenöl und Salz zugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten (2 Min./Knetstufe). Den Teig in eine geölte Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort 30 bis 45 Minuten gehen lassen.
3. Den Ofen vorheizen (230 °C). Mozzarella und Gouda klein reiben (3 Sek./St. 5). Den Teig auf dem Stein über den Rand ausrollen. 1/3 des geriebenen Käses am Rand verteilen und den überstehenden Teig darüber schlagen, so dass der Käserand entsteht.
4. Die passierten Tomaten mit dem Knoblauch und den Gewürzen mischen und auf dem ausgerollten Boden verteilen. Nach Belieben belegen (z.B. Salami) und den restlichen Käse darauf verteilen. Den Käserand mit Olivenöl bestreichen und die Pizza auf der untersten Schiene ca. 15 Minuten knusprig backen.
5. Den Stein auf das Kuchengitter geben, die Pizza in Stücke schneiden und servieren. Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix.



Julia Will  
Selbständige Beraterin für Pampered Chef  
mail@frau-will.de · www.frau-will.de  
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>