Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Dinkelpizza mit Rucola und BONA Olive

Zubereitung

Einen Germteig zubereiten (mindestens 10 Minuten kneten), in eine mit Öl ausgeriebene Schüssel geben und danach mind. 1,5 Std. (oder über Nacht im Kühlschrank) ruhen lassen, bis sich die Masse verdoppelt hat.

Den Ofen auf 230 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Anschließend den Teig ausrollen (reicht für ein Blech oder zwei runde Pizzen), mit Tomatensauce bestreichen und mit den Mozzarellabällchen belegen.

Den Wunschbelag auf der Pizza verteilen und mit Oregano bestreuen.

Anschließend im heißen Ofen 10-15 Minuten backen. Wenn der Käse gut geschmolzen ist und Blasen bildet ist die Pizza perfekt. Aus dem Ofen nehmen, mit Rucola bestreuen und mit BONA Olive beträufeln.

Fertig ist die perfekte Dinkelpizza mit Rucola und BONA Olive.

Zutaten

Für den Dinkelpizzateig:

- 230g Wasser
- 1 TL Agavendicksaft (es geht auch Honig oder Zucker)
- 1/2 Würfel frischer Germ
- 1 TL Salz
- 450g Dinkelmehl
- 1 EL BONA Olive

Für den Belag:

- 1 Dose Pizzasauce
- 2 Pckg. Mozzarellabällchen
- Belag nach Belieben (Mais, Schinken, Paprika, Speckwürfel,...)
- Oregano
- Rucola
- BONA Olive