

## Vollkorn - Pizza

Kategorien: Pizza, Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

### *TEIG*

---

15	Gramm	Frische Hefe
1/2	Teel.	Zucker
6-7	Essl.	Wasser
225	Gramm	Vollkornmehl
		Salz
25	Gramm	Butter

### *BELAG*

---

1		Zwiebel gehackt
50	Gramm	Durchwachsener Speck, Kleingehackt
1	Essl.	Olivenoel
75	Gramm	Gekochter Schinken, Kleingeschnitten
450	Gramm	Spinat
1	Prise	Muskat
1/2	Teel.	Zitronensaft
225	Gramm	Tomaten
100	Gramm	Mozzarella
1/4	Teel.	Oregano

### Anleitung:

Die frische Hefe + Zucker in Wasser auflösen. 10 Minuten stehenlassen. Mehl in eine Schüssel in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefeflüssigkeit hineingießen. Gut vermischen, bis der Teig fest ist. Teig etwa 30 Min. ruhen lassen. Inzwischen die Zwiebel und den Speck in Öl anbraten, bis alles weich ist, dann den gekochten Schinken dazugeben. Den Spinat waschen und putzen 2 Min. in sprudelndem Wasser kochen. Dem Wasser Muskat, Knoblauch und Zitronensaft hinzufügen. Den Spinat gut abtropfen lassen. Den Teig nochmal durchkneten und auf dem Backblech ausbreiten. Den Spinat auf dem Teig ausbreiten, Speck, Zwiebel und Schinken darauflegen. Die Tomatenscheiben und den Käse darüberdecken und mit dem Oregano bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 40 Min. backen.