



# Glutenfreie Pizza

Zeit gesamt  
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit  
🕒 30min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Trockenhefe	21 g
Wasser	150 ml
Zucker	
Mehl, glutenfrei	330 g
Salz	
Olivenöl	4 EL
Mozzarella	2 St.
Basilikum, frisch	20 g
Tomaten, passiert	400 g
Pfeffer, schwarz	

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Nudelholz

1. In einer Schüssel Hefe in lauwarmem Wasser mit Zucker auflösen und zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Anschließend Mehl, Salz und Öl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
2. Inzwischen Mozzarella abgießen und in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig nochmals auf wenig Mehl durchkneten, in 4 Portionen teilen und zu runden Pizzen ausrollen.
3. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen, Pizzen mit jeweils 3 EL passierten Tomaten bestreichen und gleichmäßig mit Mozzarella belegen, mit Salz und Pfeffer würzen. Nacheinander im Ofen ca. 10 Min. goldbraun und knusprig backen. Glutenfreie Pizza mit frischem Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	589 kcal
Kohlenhydrate	73 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	22 g