

Brot oder Pizza ...?

Dinkel-Fladenbrot Pizzaboden

ODER

Zubereitungszeit:

ca. 5 Minuten

Backzeit:

20 Minuten

Schwierigkeit:

einfach



Momo ist neugierig, essen darf er's aber nicht ...

Zutaten:

- 350 g Dinkelmehl
- 1/3 TL Salz
- 1/3 TL Backpulver
- 1 TL Kümmel

- 1 Prise Rosmarin
- 1 Tasse Wasser
- Hanfsamen* zum Bestreuen



Zubereitung:

Alle Zutaten mischen und gut durchkneten bis man einen festen Teig erhält. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen oder ausbreiten. Wenn es Brot wird, einritzen und mit Hanfsamen bestreuen (s. Bild). Ansonsten wie einen Pizzateig belegen etc.

Den Backofen auf 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Für ca. 20 Minuten backen.

Vor dem Verzehr auskühlen lassen.

Tipp:

Wenn Du eine hitzebeständige Schüssel mit Wasser mit in den Backofen gibst, erhält das Brot eine knusprige Kruste.



Guten Appetit!

(c) Histamin-Pirat