Pizza mit Käserand

Mit saftigem Käserand schmeckt glutenfreie Pizza doppelt lecker!

glutenfrei, weizenfrei

Für eine Pizza

Für den Pizzateig:
180g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)
1 TL Flohsamenschalenpulver
15g frische Hefe
150ml lauwarmes Wasser
1 EL Öl
1/2 TL Salz
1 Prise Zucker

Für die Käserand – Füllung:
50g Schmelzkäse
100g geriebener Käse
Öl zum Bestreichen

Pizzabelag nach Geschmack: Tomatensauce, geriebener Käse, Zucchini, Oliven, Salami, Schinken, usw.

1. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen.
2. Alle restlichen Zutaten für den Pizzateig in eine Rührschüssel geben, auch das Hefewasser. Gut verrühren und einen glatten Hefeteig herstellen.
3. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben, mit den

Händen durchkneten, dann mit einer Teigrolle ausrollen. Den Teig in eine Form legen, die Ränder sollen dabei etwas überlappen. Den inneren Teigrand entlang mit Schmelzkäse bestreichen und mit geriebenen Käse bestreuen. Teigrand umklappen und leicht fest drücken. Den Pizzaboden mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 30 Minuten aufgehen lassen.
4. Den Pizzarand mit Öl bepinseln. Die Pizza mit Tomatensauce bestreichen und nach Belieben belegen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf untere Schiene) etwa 30 Minuten backen.

Bild 1: Schmelzkäse und geriebenen Käse auf den Teigrand verteilen.

Bild 2: Teigrand umklappen und festdrücken.

Bild 3: Fertige Pizza