

Zutaten:

500 g glutenfreies Mehl (hell)
1 P. Trockenhefe
1 TL Salz
1 TL Zucker
2 EL Olivenöl
450 ml lauwarmes Wasser

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 20min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Die angegebenen Zutaten in den **Schlagkessel** geben, mit den Knethaken solange kneten bis der Teig sich vom Schüsselrand löst. Den Teig ca 30 Min. gehen lassen. Zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** auf die Größe des **Thermo-Star** ausrollen, umsetzen und die **Midi-Schnitte** darumstellen.
Nochmal 30 Min. gehen lassen
und nach Belieben belegen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca 20 Min. backen.