



**Ölmühle Sailer**  
Aus Freude am Öl

[www.oelmuehle-sailer.at](http://www.oelmuehle-sailer.at)

## GLUTENFREIE PIZZA

Zutaten für den Pizzateig:

6 Eier

200 g Frischkäse

10 EL Erdnussmehl (Ölmühle Sailer) --> schmeckt auch ganz wunderbar mit Aprikosenkernmehl!

2 Msp. Backpulver

2 TL Salz

2 TL Oregano

Alle Zutaten gut verrühren, würzen und auf ein Blech gießen (der Teig ist fast flüssig). Nun bei 180 °C ca. 30 Minuten backen. Wenn die Zeit vorbei ist, den Boden umdrehen, den Teig einstechen und nach Belieben mit Tomatensauce und Zutaten nach Wahl belegen. Dann noch einmal in den Backofen geben und so lange backen, bis der Käse schön verlaufen ist und die Zutaten schön durch aussehen (ca. 20 Minuten - bitte einfach nach Gefühl gehen). Der glutenfreie Teig wird fest, man kann ihn richtig gut in Ecken schneiden. Allerdings wird er nicht knusprig wie man es vom normalen Pizzaboden kennt. Wir finden, er ist aber wirklich eine ganz tolle Alternative zum gewöhnlichen Teig, da er wirklich toll schmeckt.