***Haferflocken-Pizza***

140 g Haferflocken

500 g Weizenmehl 550

550 g Wasser

5 g Frischhefe

30 g Olivenöl

13 g Salz

Alle Zutaten mit einem Löffel vermengen und 1 Stunde bei 18-20°C stehen lassen. Nach 30 und 60 Minuten falten, anschließend bei 5-6°C 24 Stunden (oder bis zu 3 Tage) reifen lassen.

Den Teig dünn zur gewünschten Pizzaform ausziehen oder in Teiglinge zu ca. 200 g abstechen. Die Pizza belegen, die Teiglinge in reichlich Mehl zu Zwirbeln/Schrauben verdrehen.

Die Pizza bei 280°C (250°C) für 10-15 Minuten backen. Die verdrehten Teiglinge bei 250°C fallend auf 220°C mit Dampf 20-25 Minuten backen.