

Mini-Pizzen

Zutaten: (ca. 16 Mini-Pizzen)

- 150 ml Wasser
- 1/2 TL Salz
- 300 g Mehl
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 Pck Trockenhefe

Belag:

- passierte Tomaten oder Tomatenmark zum Bestreichen
- Belag nach Wunsch: z.B. Salami, Schinken, Zwiebeln, Oliven, Artischocken, Mais usw.
- geriebener Käse zum Bestreuen



Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig in eine mittelgroße Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Eine Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen bis der Teig sich verdoppelt hat.
2. Die passierten Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zutaten schneiden, so dass sie die passende Größe für die Mini Pizza haben.
3. Den Teig sehr dünn ausrollen und mit einem Glas oder passendem Ausstecher die Pizzen ausstechen. Der Teig geht beim Backen noch auf.
4. Die Pizzateile auf ein Backblech legen und erst mit passierten Tomaten oder Tomatenmark bestreichen. Anschließend mit Käse bestreuen und nach Belieben belegen.
5. Die Pizzen bei 200°C Ober- und Unterhitze 20 Minuten backen.

Viel Spaß und guten Appetit! :)