



Mini-Pizzen zur Fußball-WM

Zutaten

(Für ca. 6 Mini-Pizzen)

- 300 ml Wasser
- ½ Hefewürfel
- 1 Prise Zucker
- 500 g Mehl (Typ 00)
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 Dose passierte Tomaten
- ggf. Chili
- Italienische Kräuter, Oregano, Majoran
- 1 Glas schwarze Oliven (entkernt)
- 2 rote Paprika
- 1 Dose Mais
- etwas geriebener Mozzarella

Zubereitung

1. Für den Hefeteig den Zucker in das lauwarme Wasser geben, den halben Hefewürfel hineinbröseln und mit einem Schneebesen verrühren, bis sich leichter Schaum bildet. Die Hefemischung mit einer Prise Salz und einem Teelöffel Olivenöl zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend mit Frischhaltefolie abdecken und idealerweise über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Alternativ so lange ruhen lassen, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat.
2. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen, länglich formen und in sechs gleich große Stücke teilen. Diese zu Kugeln formen und rund ausrollen. Eine Backplatte leicht mit Olivenöl einfetten, die Teigfladen darauflegen und kurz ruhen lassen. In der Zwischenzeit die passierten Tomaten mit Salz, Pfeffer, italienischen Kräutern, Oregano, Majoran und nach Geschmack etwas Chili verrühren. Die Oliven und die Paprika klein hacken.
3. Die Teigfladen mit der Tomatensauce bestreichen. Schwarze Oliven, rote Paprika und Mais streifenweise wie die deutsche Flagge darauf verteilen. Nur leicht mit geriebenem Mozzarella bestreuen. Anschließend im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 12 bis 14 Minuten backen und servieren.

BACKPLATTE



PFAS-FREE

„Kochen, Rezepte und Inspiration“
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten
 Rezepte von:

CALEKOCHT
mas REZEPTE