

Kleine Pizzen für 14 Mini-Pizzen (2 Personen)



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 250 g Weizenmehl• 7 g Trockenhefe• 1 Prise Salz• Etwas Öl• 200 ml lauwarmes Wasser• 3 EL Tomatenmark• Getrocknete Kräuter, z.B. Oregano• Als Belag: Mozzarella, Käse, Schinken, Salami, Mais etc.• Ausstechformen (z.B. Herz, Stern, Auto, rund)	<ol style="list-style-type: none">1. Mehl und Trockenhefe in große Schüssel geben und Salz hinzugeben.2. In der Mitte mit der Hand eine Mulde formen. Öl und einen großen Teil des Wassers hineingeben. Von der Mitte ausgehend zu einem Teig verarbeiten und dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche weiter kneten. Bei Bedarf mehr Wasser hinzugeben. Zu einer Kugel formen und in Schüssel abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.3. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 0,5 cm ausrollen und mit Ausstechformen kleine Pizzen ausstechen.4. Kleine Pizzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Ofen vorheizen (180 °C).5. Tomatenmark mit etwas Wasser anrühren, Kräuter hinzugeben und auf Pizzen verteilen. Nach Lust und Laune belegen. Für 10 Minuten im Ofen backen.