

Minipizza

Zutaten für 3 Pizzen oder 6 kleine

Für den Teig:

110g Wasser, lauwarm

10 g frische Hefe

1/2TL Salz, 1/2 EL Öl

200g Pizzateig, Type 00

Etwas Mehl zum Ausrollen, Backpapier

Für die Sauce:

1 Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 2 El. Olivenöl

2 Eßl. Tomatenmark, 6 Tomaten, Salz, Pfeffer, Oregano

Für den Belag:

200 gr. geriebenen Käse, Belag nach Wahl z.B. Salami

Zubereitung der Tomatensauce:

- Zunächst die Zwiebel schälen und fein würfeln
- Die Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden
- Die Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch anbraten, etwas Tomatenmark hinzufügen und mit den Tomaten auffüllen und aufkochen lassen.



- Je nachdem vielleicht noch etwas Wasser dazu geben
- Platte runter schalten und das Ganze ca. 30 Minuten dicklich einkochen lassen
- Mit Kräutern und Gewürzen nach Geschmack würzen

Pizzateig:

- Den Backofen auf 240 Grad vorheizen
- Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Rührgeräts verrühren/ kneten.
- Die Arbeitsplatte mit Mehl bestreuen und aus dem Teig kleine Pizzaböden formen/ ausrollen
- Mit der Tomatensauce bestreichen und nach belieben belegen
- Für 8-10 Minuten in den Backofen schieben

Was wird noch benötigt?

Topf, Schneidebrett und Messer

Rührschüssel, Nudelholz

