



MINI-PIZZA // KLASSISCH

REZEPT FÜR CA. 36 STÜCK (2 PIZZA-BLECH)

TEIG

Das Mehl und das Salz in einer Schüssel vermischen.

Die Hefe mit dem lauwarmen Wasser anrühren
und zusammen mit dem Olivenöl zum Mehl geben.

Den Teig solange kneten, bis er nicht mehr klebt und geschmeidig wird. Den Teig
zu einer Kugel formen und mit einem feuchten Küchentuch die Schüssel abdecken.

Den Teig nun ca. 90 Minuten ruhen lassen bis er sein Volumen verdoppelt hat.

BACKEN

In der Zwischenzeit die verschiedenen Zutaten schneiden oder bereitstellen.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Pizzateig dünn auswallen
und mit runden Ausstechförmchen von einem Durchmesser von ca. 8 cm
kleine Pizzas ausstechen. Danach die Pizzas auf ein Backblech mit Backpapier geben.

Mit Tomatensauce und den übrigen Zutaten nach Wunsch belegen.

Zum Schluss den Mozzarella über die Pizzas verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Danach die Pizzas für ca. 10 Minuten
in den auf 250°C vorgeheizten Backofen schieben.



EINKAUFSLISTE:

ZUTATEN

500 G WEISSMEHL

25 G FRISCHHEFE

330 ML LAUWARMES WASSER

2 EL OLIVENÖL

1 TL MEERSALZ

ZUM BELEGEN:

TOMATENSAUCE

SCHINKEN, GEKOCHT

SALAMI, GESCHNITTEN

SPECK

BÜFFELMOZZARELLA

PARMESAN

OLIVEN

KAPERN

PEPERONI

PILZE

MAIS

ZUCCHETTI

ZWIEBELN

MEERSALZ ZUM WÜRZEN

SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:



KOCHSTUDIO