



HAPPY PIZZA

„Fröhliche Gäste auf jeder Party.“



ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Zutaten Mehl, Hefe, Meersalz, Olivenöl, Wasser in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem Teig kneten. Anschließend den Teig abdecken und ca. 50 Minuten gehen lassen.

Schritt 2

Nun den Backofen auf ca. 200 °C vorheizen. Das Backblech mit etwas Olivenöl bestreichen. Nochmals den Teig ordentlich durchkneten und zu einer ca. 30 cm langen Rolle formen und diese mit dem Messer in 8 Portionen zerteilen. Nun die einzelnen Teigstücke auf einer mit Mehl bestäubten Fläche zu kleinen runden Pizzen ausrollen. Anschließend die Ränder leicht nach oben formen.

Schritt 3

Die pürierte Tomatensoße zusammen mit den Gewürzen (Salz, Pfeffer, Oregano) mischen und mit einem Pinsel gleichmäßig auf den Pizzen verteilen. Zusätzlich jede Pizza mit einer Scheibe Mozzarella belegen. Abschließend die übrigen Zutaten (Paprika, Tomaten, Salami und Oliven) klein schneiden und die Pizzen als lustige Gesichter verzieren.

Schritt 4

Die fertig belegten Pizzen im Backofen ca. 35 Minuten backen.



Schritt 5

Backen mit Backstein

Einen besonders knusprigen Pizza-Boden erhält man unter Verwendung eines Backsteins. Diesen einfach auf einen Rost Einshöhe 2 für ca. 30 Minuten bei 250 °C /Heizart Ober-/ Unterhitze aufheizen. Anschließend mit einem bemehlten Backschieber jeweils 2 kleine Pizzen auf den Backstein geben. Mit dieser Variante halbiert sich die Backzeit auf ca. 8-10 Minuten.

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

FÜR DEN TEIG

500 g	Mehl
1	Würfel Hefe
1 EL	Meersalz
4 EL	Olivenöl
200 ml	Wasser

FÜR DEN BELAG

1	Dose pürierte Tomaten
8	Scheiben Mozzarella
1	Paprika (gelb)
1	Paprika (rot)
8	Cocktailtomaten
	Oliven (schwarz) / Alternativ Cocktailtomate (halbiert)
8	Scheiben Salami
	Salz, Pfeffer, Oregano

ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

CF234753 Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit Vollglas-Innentür, praktischer Selbstreinigung, Elektronikuhr und 10 Heizarten für XXL Backvergnügen.

[Mehr](#)

„EINEN RICHTIG KROSSEN PIZZA-BODEN, DER ALLEN KINDERN BEIM ESSEN RICHTIG SPASS MACHT, KANN MAN DURCH EINSATZ EINES BACKSTEINS WIE BEIM PIZZABÄCKER SELBER HINBEKOMMEN.“

TIPP VON MARKUS SÄMMER



© studio steve