

# Mini-Pizza

Kleine Pizzen mit Gemüse und Salami vom Blech

etwa 4 Stück



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

300 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

1 TL Zucker

½ TL Salz

2 EL Speiseöl

175 ml warmes Wasser

### Belag:

150 g tiefgekühlter Brokkoli

200 g Tomaten

4 EL Tomatenketchup

80 g dünne Salamischeiben

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Oregano

200 g geriebener Gouda oder

Mozzarella

### Zum Bestreuen:

Basilikumblätter

## 1 Hefeteig:

Mehl mit Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

## 2 Belag:

Brokkoliröschen nach Packungsanleitung auftauen lassen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**



- 3 Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und jeweils zu einer Platte (Ø etwa 14 cm) ausrollen. 2 der Platten auf das Backblech legen und mit Tomatenketchup bestreichen, am Rand etwa 1 cm frei lassen. Salami, Brokkoli und Tomaten darauflegen und mit Salz und Gewürzen bestreuen. Geriebenen Käse darauf verteilen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

- 4 Die anderen Teigplatten ebenso zubereiten und backen. Zum Bestreuen Basilikum abspülen, trocken tupfen, die Blättchen von den Stängeln zupfen, in Streifen schneiden und die Pizzen vor dem Servieren damit bestreuen.

### Belag-Variante:

Für Mini-Pizza mit vegetarischem Belag einige Basilikumblättchen abspülen, trocken tupfen, Blättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken. 200 g Doppelrahm-Frischkäse mit 1 geh. TL Senf, etwas Salz und Basilikumblättchen verrühren. 3 Tomaten waschen, abtrocknen und würfeln, dabei die Stängelansätze herausschneiden. 1 Gl. Champignonscheiben (Abtropfgew. 170 g) auf einem Sieb abtropfen lassen. 150 g Blauschimmelkäse fein würfeln. Die 4 Teigplatten zunächst mit der Frischkäsemasse bestreichen, Tomaten, Pilze und Käse darauf verteilen. Pizzen wie oben beschrieben backen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Teig auch mit halb Weizenmehl und halb Weizenvollkornmehl zubereiten.
- Bereiten Sie die weiteren Pizzen auf Backpapier vor, Sie ziehen sie dann einfach auf das Backblech.

