

Pizzagesichter aus Hefeteig

Für Kinder sind diese Pizzagesichter mit Gemüse einfach toll.

etwa 4 Stück



etwas Übung erforderlich

___ bis 40 Minuten



Wie mache ich leckere Pizzagesichter aus Hefeteig?:

1 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und zu einer Kugel formen. Den Teig zurück in die Schüssel legen und mit etwas Mehl bestreuen. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. In der Zwischenzeit die Zutaten für den Belag vorbereiten.

2 Belag:

Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Aus den angegebenen Zutaten die Lieblingskombination auswählen. Das Gemüse vorbereiten (Paprika putzen, Pilze putzen, Zucchini waschen, Zwiebel abziehen) und wie den gekochten Schinken in Stücke schneiden. Obst und Gemüse aus der Dose auf einem Sieb abtropfen lassen.

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Backpapier

Hefeteig:

300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
1 TL Salz
175 ml warmes Wasser
1 TL Honig

Belag:

130 g Tomaten
gekochter Schinken oder je nach
Geschmack und Phantasie, z. B.
Salami, Paprikastreifen,
Champignons, Zucchini, Mais,
Ananas (aus der Dose)
1 EL Tomatenmark
geriebener Oregano
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
125 g geriebener Käse, z. B.
Emmentaler oder 1 Kugel
Mozzarella (125 g)

Außerdem:

Weizenmehl



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Backblech mit Backpapier belegen, evtl. an den Ecken mit etwas Margarine einfetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

- 4 Den gegangenen Teig noch einmal kurz durchkneten und in 4 Portionen teilen. Aus den Portionen kleine runde Pizzen formen.
- 5 Pizza auf das Backblech legen und mit den Fingern (mit Mehl bestreut) jeweils einen kleinen Rand hochdrücken, damit der Belag nicht herunterlaufen kann.
- 6 Pizzen mit Tomatenmark bestreichen, darauf die Tomatenwürfel verteilen. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen und mit Käse bestreuen oder mit Mozzarellascheiben belegen. Die Pizzen nach Wunsch belegen. Für die Pizzagesichter z. B. Zwiebelringe für die "Haare", Oliven für die "Augen", Tomatenstreifen für die "Nase" und Zucchinistückchen für den "Mund" nehmen. Die Pizzen an einem warmen Ort 15 Min. stehen lassen.
- 7 Backblech auf der unteren Einschubleiste in den Backofen schieben.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 35 Min.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Für ein Piraten-Gesicht z.B. für die Augenklappe kleine Salamischeiben, für das Gesicht Mozzarellascheiben, für das Auge eine schwarze Olive, für den Mund grüne Paprikastreifen und für die Nase dicke Champignonköpfe verwenden.

