

Würzige Pizzataler

Pizza belegt mit Zucchini und Schinken

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Pizzateig
Italienischer Art
170 ml kaltes Wasser

Belag:

200 g Tomatenketchup
2 TL Pizzagewürz
300 g Zucchini
200 g geriebener fettarmer Käse
, z. B. Gouda (30 % Fett i.Tr.)
150 g gewürfelter geräucherter,
magerer Schinken

1 Vorbereiten:

Für die Soße Ketchup mit Pizzagewürz verrühren. Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

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

2 Teig:

Grundmischung in eine Rührschüssel geben, Wasser hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit 2 Esslöffeln zu 12 Portionen auf dem Backblech verteilen (pro Backblech 6 Portionen). Den Teig jeweils mit dem Esslöffel flach verstreichen (Ø etwa 12 cm).



③ Belag:

Soße gleichmäßig auf den Teigscheiben verteilen, **dabei etwa ½ cm Rand frei lassen**. Die Hälfte des geriebenen Käses auf die Tomatensoße streuen. Zucchini und Schinkenwürfel darauf verteilen und den übrigen Käse darüber streuen. Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: oberes Drittel
Backzeit: etwa 15 Minuten

Pizzataler vom Backblech nehmen und warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu den Knabbersalat.

