

Mini-Pizzen



Zubereitungszeit: **30 Minuten**

Backzeit: **20 Minuten**

Nährwert: **Pro Portion ohne Belag
254 kcal / 1.050 kJ.**

Zutaten (für 4 - 6 Kinder):

250 g Mehl

1 TL Trockenhefe

1 Tasse lauwarmes Wasser

1/4 TL Salz

2 EL Olivenöl

Backpapier

Für den Belag:

1 große Dose Pizzatomen (850 ml)

2 Kugeln Mozzarella

Salz, Pfeffer, Oregano

Zubereitung:

Trockenhefe und Mehl mischen. Wasser, Salz und Olivenöl dazugeben und alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine verarbeiten. Dann den Teig etwa 10 Minuten lang von Hand durchkneten und 1/2 Stunde gehen lassen.

Die Pizzatomen in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Die Mozzarellakugeln in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig noch einmal kurz durchkneten und in zwei Hälften teilen. Etwas Mehl auf die Arbeitsplatte geben und die Mini-Pizzen formen. Dabei den Rand etwas zusammen schieben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Pizzen darauf legen und die Tomaten auf den Pizzen verteilen. Mit den Mozzarellascheiben belegen. Die Pizzen in den Backofen schieben und etwa 15 Minuten backen.