

Tierische Mini-Pizzen



Zutaten für 8 Mini-Pizzen

Vollkorn-Teig:

- 400 g Vollkorn-Mehl
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Teelöffel Trockenhefe
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Teelöffel Salz
- 230 ml Wasser (lauwarm)
- 4 EL Olivenöl

Für den Belag nach Belieben:

- 1 Dose passierte Tomaten
- 100 g geriebener Emmentaler
- Mais
- grüne Oliven ohne Stein
- Kirschtomaten
- gelbe und grüne Paprika
- rote Zwiebel
- Salamischeiben
- Kochschinken
- Mozzarella
- Champignons
- Basilikum
- Schnittlauch

Zubereitung

- 1.** In einer großen Schüssel Zucker und Hefe in 230 ml lauwarmes Wasser einrühren. 5 Minuten ruhig stehen lassen, bis die Mischung leicht schäumt.
- 2.** Olivenöl, Honig und Salz dazugeben und verrühren. 360 g Vollkornmehl nach und nach mit den Händen einarbeiten.
- 3.** Anschließend den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und weitere 5 Minuten mit den Händen kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Sollte er noch zu feucht sein, die restlichen 40 g Mehl unterkneten.
- 4.** Teig zu einer Kugel formen, in einer Schüssel mit Folie abdecken und an einem warmen Ort für 1 - 2 Stunden gehen lassen. Der Teig sollte anschließend etwa doppelt so groß sein.
- 5.** Dann den Teig nochmals durchkneten, dann ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Diese dann mit einer dünnen Schicht passierter Tomaten bestreichen und etwas Käse drüberstreuen. Achtung: Ist zu viel Käse auf den Minipizzen, lassen sie sich später schwer belegen. Optional schon Teile der Dekoration platzieren (z.B. Mais oder Champignons)
- 6.** Bei 250°C Umluft etwa 15 Minuten backen, bis der Käse gut verlaufen und leicht gebräunt ist.
- 7.** Die Pizzen aus dem Ofen nehmen und mit den Zutaten Tiergesichter legen. Evtl. nochmal kurz in den Ofen zum Aufwärmen geben.

