



## Mini Pizza

### Zutaten

#### *Für den Teig*

- 250g Mehl
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Kristallzucker
- 200 ml lauwarmes Wasser
- ½ Packung Trocken Germ

#### *Für die Tomatensauce*

- 1 Dose passierte Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Tomatenmark
- ½ Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Thymian, Basilikum, Oregano

#### *Beispiel für den Belag*

- Paprika
- Schinken
- Salami
- Käse
- ...

### So geht´s

- 1) **Teig** – Mehl, Trocken Germ, Salz, Zucker, Olivenöl und lauwarmes Wasser vermischen und gut kneten
- 2) Den Teig 30 Minuten gehen lassen (an einem warmen Ort)
- 3) **Tomaten Sauce** – Die passierten Tomaten in ein hohes Gefäß füllen dazu die Knoblauchzehen pressen, Zwiebel klein schneiden, Tomatenmark, Olivenöl hinzugeben – alles mit dem Pürierstab pürieren. Die fertige Sauce nun noch mit den Gewürzen abschmecken
- 4) Den Ofen auf 200° C vorheizen
- 5) Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und dann die Tomaten Sauce und den Belag darauf verteilen – Die Fertig belegten Pizzen auf ein Backblech geben
- 6) Die Mini Pizzen brauchen im Backofen bei 200° C ca. 15 Minuten