



Minipizzen für die Jause

Du brauchst für den Teig:

- ✓ 150 g Mehl
- ✓ ¼ TL Salz
- ✓ 60 ml lauwarmes Wasser
- ✓ ¼ Würfel Germ
- ✓ 2 EL Öl

Zeitaufwand: 50 min

Du brauchst für die Sauce:

- ✓ 5 EL Tomatenmark
- ✓ ½ EL Olivenöl
- ✓ ½ TL Oregano
- ✓ Prise Salz
- ✓ Etwas Knoblauch

Zum Belegen:

Käse, Zwiebel, Paprika, Mais, Tomaten, Wurst, Salami oder Schinken

Zubereitung:

Vermische das Mehl und Salz in einer Schüssel. Löse die Germ in lauwarmen Wasser auf und gib es gemeinsam mit dem Öl zum Mehl. Knete den Teig so lange, bis er geschmeidig wird. Lass den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen. Für die Tomatensauce vermischst du alle Zutaten miteinander. Dann bemehlst du die Arbeitsfläche und rollst den Teig hauchdünn aus.

Schneide aus dem Teig runde Kreise in einer beliebigen Größe aus. Verstreiche die Tomatensauce darauf und belege die Minipizzen. Backe diese im Backrohr bei 220°C ca. 5-10min.

