

# Mini-Pizza aus Topfen-Öl-Teig

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Topfen-Öl-Teig:

400 g glattes Mehl  
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
250 g Speisetopfen (10 %)  
75 ml Milch  
125 ml Sonnenblumenöl  
1 gestr. KL Salz

### Belag:

ca. 150 g Tomatenketchup  
200 g Salami  
400 g vorgegarte Brokkoliröschen  
ca. 400 g in Scheiben geschnittene kleine Tomaten  
Salz  
Pfeffer  
Oregano  
400 g in Scheiben geschnittener Gouda

### Zum Bestreuen:

Basilikum

## 1 Topfen-Öl-Teig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) kurz zu einem glatten Teig verkneten (nicht zu lange kneten, sonst wird der Teig klebrig!). Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 12 gleich große Stücke teilen. Die Teigstücke zu Kugeln formen und rund (12 cm Ø) ausrollen. Jeweils 4 Teigscheiben auf ein Backblech geben.

## 2 Belag:

Die Teigscheiben mit Ketchup bestreichen; dabei einen ca. 1 cm Rand frei lassen. Salami, Brokkoli und Tomaten darauf legen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und den Käse darauf verteilen. Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

## 3 Den Vorgang mit den übrigen Pizzen wiederholen. Nach dem Backen mit Basilikum bestreuen.