

## Mini-Pizzen

ca. 12 - 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



### Zutaten:

#### Pizzateig:

300 g Pizzamehl  
½ Pck. Dr. Oetker Germ  
200 ml Wasser  
1 KL Meersalz

#### Belag:

400 g geschälte Tomaten (z. B. Pomodori pelati)  
1 KL Salz  
Oregano  
12 halbierte Mozzarellabällchen  
½ Salsiccia (italienische, grobkörnige Rohwurst)  
8 halbierte Cocktailtomaten

#### Zum Toppen:

Kapern  
Basilikumblätter

### 1 Pizzateig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zuerst ca. 3 Min. auf kleiner Stufe, dann ca. 5 Min. auf höchster Stufe zu einem Teig verkneten. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und mind. 4 Std. (je nach Verwendung auch bis 2 Tage) kalt stellen und gehen lassen.

### 2 Backrohr vorheizen:

Das Backrohr mit dem Backblech auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 Den Teig ca. 30 Min. vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur stehen lassen. Den Teig in gleich schwere Bällchen teilen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund formen (rund wirken) und ca. 10 Min. rasten lassen.

4 Die Teigbällchen auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig von innen nach außen zu kleinen Pizzen formen.

5 **Belag:**

Die geschälten Tomaten mit Meersalz mit dem Pürierstab pürieren und Oregano unterrühren. Die Tomatensoße auf die Pizzen streichen; dabei den Rand aussparen, so kann er beim Backen schön aufgehen und wird knusprig. Die Mini-Pizzen mit Mozzarella, Salsiccia und Cocktailtomaten belegen.

6 Das vorgeheizte Backblech mit Backpapier auslegen. Die Mini-Pizzen auf das Blech heben.

Das Blech in die Mitte des Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 250 °C**

**Heißluft 230 °C**

**Backzeit: ca. 7 - 10 Minuten**

7 **Mini-Pizzen toppen:**

Die Mini-Pizzen mit Kapern belegen und mit Basilikum garnieren.