

# Mini Pizza (Quelle: [www.kochbar.de](http://www.kochbar.de))

## ZUTATEN

### **Teig:**

400 g Mehl  
200 ml Wasser warm  
1 TL Salz  
1 Päckchen Trockenhefe  
8 EL Sonnenblumenöl

### **Tomatensoße:**

200 ml Tomaten passiert  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
Paprika edelsüß  
Oregano getrocknet

### **Belag:**

100 g Käse gerieben  
2 Scheibe Kochschinken  
2 Scheibe Salami



## ZUBEREITUNG

Teig herstellen:

**1**

Backofen auf ca. 50°C vorheizen. Aus oben genannten Zutaten einen Hefeteig herstellen: Zuerst alle trockenen Zutaten in einer Schüssel gut vermischen. Das Wasser erwärmen und hinzugeben nun als letzte das Öl hinzugeben und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig zum Gehen für ca. 1 Stunde in den Ofen stellen.

Tomatensoße vorbereiten:

**2**

Die 200ml passierten Tomaten in einem Gefäß mit den genannten Gewürzen nach Geschmack mischen und zum Durchziehen für die Zeit des Ruhens des Teiges in den Kühlschrank stellen.

Belag vorbereiten:

**3**

Kurz vor Ende der Ruhezeit den Schinken und die Salami in besonders kleine (ca. 5x5mm) Würfel schneiden und auch den Käse bereitstellen.

Pizzen zubereiten:

**4**

Den Ofen (Ober- und Unterhitze) auf ca. 220 °C vorheizen.

**5**

Den Teig gut durchwalken und anschließend aus Bällchen der Größe von kleinen Eiern dünne flache runde Pizzen formen und auf ein Backblech legen und leicht andrücken. Nun ca. einen halben EL der Tomatensoße gleichmäßig auf der Pizza verteilen. Nun die gewünschte Menge an Schinken bzw. Salami darauf verteilen und mit etwas Käse bestreuen.

**6**

Die Pizzen für ca. 10 Minuten [backen](#).

**7**

Der Teig ergibt ca. 15-18 Pizzen. Pro Person sollten 4- 5 Pizzen berechnet werden.