

Rezept

Mini-Pizza Margherita aus der Heißluftfritteuse

Ein Rezept von Mini-Pizza Margherita aus der Heißluftfritteuse, am 25.04.2024

Zutaten

100 g Mehl	Salz
10 g frische Hefe	1 Prise Zucker
1 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
80 ml passierte Tomaten	Pfeffer
150 g Mozzarella	16 Blättchen Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 865 kcal, 41 g F, 43 g EW, 80 g KH

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit $\frac{1}{2}$ TL Salz bestreuen. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und 1 Prise Zucker darüberstreuen. Das Öl mit etwa 40 ml Wasser hinzufügen und alles mit den Händen kräftig und ausdauernd durchkneten. Bei Bedarf etwas mehr Wasser zugeben. Der Teig muss am Ende locker von den Händen gehen und sollte nicht mehr an den Fingern kleben.
2. Den Pizzateig zu einer Kugel formen und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen. Das Teigvolumen sollte sich in dieser Zeit in etwa verdoppelt haben.
3. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Zu den passierten Tomaten geben, gut durchrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
4. Den Teig in vier Teile schneiden und jeweils mit einem Nudelholz und etwas Mehl dünn ausrollen. Die Pizzas müssen dabei nicht rund sein, vielmehr macht es Sinn, sie in der Form dem Garbehälter anzupassen, also leicht länglich. Jeden Teil mit etwas Tomatensauce bestreichen und mit Mozzarellascheiben belegen.
5. Die Pizzas in den Garbehälter der Heißluft-Fritteuse geben, den Deckel schließen und den Timer auf 9 Min. einstellen. Gerät starten. Die Pizzas mit Basilikumblättchen servieren.