Rezept

Mini-Pizzen Margherita

Ein Rezept von Mini-Pizzen Margherita, am 17.06.2025

Zutaten

15 g	frische Hefe
300 g	Einkornmehl (Reformhaus, Bioladen; ersatzweise Dinkel-Vollkornmehl)
750 g	vollreife Tomaten
	Chilipulver
	Basilikumblättchen
1 TL	Honig
	Salz
9 EL	Olivenöl
1 TL	getrockneter Oregano
300 g	Mozzarella
	Fett für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 MINI-PIZZEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

Zubereitung

1. Hefe zerkrümeln und mit 150 ml lauwarmem Wasser und dem Honig verrühren. Mehl mit 1/2 TL Salz in eine Schüssel geben. Aufgelöste Hefe und 5 EL Öl dazugeben. Alles auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, bis ein glatter, glänzender Teig entsteht. Diesen zugedeckt 45 Min. gehen lassen.

2. Tomaten 10 Sekunden in kochendes Wasser geben, mit dem Schaumlöffel herausheben, Haut abziehen und die Tomaten klein würfeln. Restliches Öl in einem Topf erhitzen, Tomaten mit dem Oregano darin bei mittlerer Hitze 15 Min. köcheln lassen und immer wieder umrühren. Tomaten mit Salz und Chilipulver abschmecken.

3. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Ein Backblech fetten. Teig nochmals durchkneten. In 4 Stücke teilen, rund ausrollen, dabei den Rand etwas dicker formen. Auf das Blech legen, Tomatensauce darauf verteilen und 12 Min. auf mittlerer Schiene vorbacken. Mozzarella in Würfel schneiden, auf den Pizzen verteilen, diese in 4-5 Min. fertig backen und mit Basilikum bestreuen.