Rezept

Mini-Pizzen mit buntem Belag

Ein Rezept von Mini-Pizzen mit buntem Belag, am 10.12.2025

Zutaten

FÜR DEN HEFETEIG:

300 g	Mehl
	Zucker
2 EL	Olivenöl
½ Würfel	Hefe (20 g)
	Salz

FÜR DEN BELAG:

1	rote oder gelbe Paprikaschote
250 g	Mozzarella
250 g	Tomatensauce mit Kräutern (aus dem Glas)
2 TL	getrockneter Oregano
1 EL	Olivenöl zum Beträufeln
1 Dose	Thunfischfiletstücke (150 g Abtropfgewicht)
100 g	mittelalter Gouda
16	schwarze Oliven
	frisch gemahlener Pfeffer
2 Stängel	Basilikum

AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und 1 Prise Zucker daraufstreuen. Mit 150 ml lauwarmem Wasser und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen. 1 TL Salz und Olivenöl dazugeben. Zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen ca. 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt ca. 45 Min. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

2. Inzwischen für den Belag die Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Den Thunfisch abtropfen lassen. Den Mozzarella trocken tupfen und in Stückchen reißen, den Gouda grob reiben.

3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz mit den Händen durchkneten und in acht Portionen teilen. Jede Portion zu einer Kugel formen und zugedeckt 10 Min. ruhen lassen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Backofen auf 240° vorheizen. Die Teigkugeln auf der bemehlten Arbeitsfläche zu runden Fladen von ca. 15 cm Ø ausrollen. Auf die Bleche legen. Mit Tomatensauce bestreichen, mit Thunfisch, Paprika und Oliven belegen. Mit Oregano und den beiden Käsesorten bestreuen. Pizzas mit Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.

4. Die Pizzas nacheinander im Ofen (Mitte) in ca. 12 Min. goldbraun backen. Bei Backen mit Umluft beide Bleche in den Ofen (unten und Mitte) schieben, und die Bleche nach der Hälfte der Backzeit tauschen. Inzwischen das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter klein zupfen und auf die fertig gebackenen Pizzas streuen.