

Zutaten:

Teig:

400 g Mehl
1 Würfel frische Hefe
200 g warmes Wasser
1 Prise Zucker
4 EL Olivenöl
1 TL Salz

Belag:

250 g passierte Tomaten
50 g Tomatenmark
Pizzagewürz
Salz, Pfeffer

je nach Geschmack:

Salami, Schinken,
Pilze, Paprika, Zwiebeln, Oliven, etc.

Hinweis:

Bei pikanten Hefeteigen unterstützt 1
Prise Zucker die Hefegärung. Durch
den Vorteig entwickelt sich mehr
Aroma.



Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 20min

Temperatur: 220°C

Zubereitung:

Mehl in den *Schlagkessel* sieben und eine Mulde hineindrücken. Hefe in die Mulde bröckeln, Wasser mit einer Prise Zucker dazugeben und verrühren. Den Vorteig ca. 1/2 Stunde gehen lassen.

Olivenöl und Salz zugeben, alles miteinander verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Hefeteig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Den Teig nochmals durchkneten und zwischen zwei *Dauerbackunterlagen* mit dem *Wellholz Profi* ausrollen. Kleine Pizzen mit dem *Kindergeburtstags-Set* ausstechen. *Dauerbackunterlage* auf den *Thermo-Star* legen und jeweils 4 Stück daraufsetzen.

Tomatenpaste mit dem Softliner klein verrühren und pikant würzen. Die Pizzen mit Hilfe des Hermelin mini bestreichen und nach Belieben belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220° C ca. 20 Minuten backen.