

Pizza-Gesichter/ Minipizzen

Zutaten:

Für den Teig:

460g Mehl
1 Würfel Hefe
50 ml Öl
 $\frac{1}{2}$ Esslöffel Zucker
100 ml lauwarmes (!) Wasser
1 Esslöffel Salz

Für den Belag (Eure Lieblingszutaten!!!):

Tomatensoße (aus dem Glas oder selbstgemacht)
geriebener Käse
Salami/ Schinken...
Gemüse, z. B. Mai, Paprika, Zwiebeln oder
Champignons, Ananas...

1.) Den Pizzateig zubereiten:

Die Hefe in eine Schüssel zerbröseln und den Zucker, das lauwarme Wasser, Mehl, Salz und Öl dazugeben.

Nun alle Zutaten mit dem Rührgerät (Knethaken) 5 min. vermischen und mit den Händen zu einem festen, glatten Teig kneten.

Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und den Teig mind. 30 min. ruhen lassen („gehen lassen“).

2.) Belag für Pizza schneiden:

Während der Teig geht kann der Belag vorbereitet werden.

- als Augen: Maiskörner (Dose oder frisch) oder Oliven (in Ringe schneiden)
- als Nase: Gemüse-, Ananasstücke
- als Mund/ Ohren: Salami oder Schinken in Form eines Halbmondes schneiden
- als Haare: Wurst, Paprika, Zwiebel in Streifen schneiden
- Schnurrbart: Pilze/ Champignons in Scheiben schneiden

Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Wenn Ihr keine Gesichter machen wollt, dann die Pizzen einfach bunt belegen.

3.) Minipizzas oder Pizzagesichter belegen:

Ofen vorheizen auf 200 Grad (Unter- und Oberhitze).

Wenn der Teig aufgegangen ist, die Teigkugel aus der Schüssel nehmen und auf die Arbeitsfläche legen. Den Teig in 8-12 gleich große Stücke teilen (Teiglinge).

Die Teiglinge auf das mit Backpapier belegte Backblech legen und einfach mit der Hand flach drücken (kinderleicht also und ihr spart Euch das Ausrollen mit einem Nudelholz).

Auf jede kleine Minipizza einen Esslöffel oder mehr Tomatensoße verteilen und verstreichen. Dann zuerst den geriebenen Käse draufstreuseln und schließlich mit eurem Belag Gesichter zaubern. Der Käse muss zuerst drauf, sonst sieht man ja eure lustigen Pizzagesichter nicht.

4.) Max. 30 Min. im Ofen backen und schließlich genießen

Vorsicht-Heiß!!!

Liebe Kinder, lasst bitte Eure Eltern immer einmal in den Ofen schauen, damit Eure Gesichter im Ofen nicht verbrennen!!!

Guten Appetit