



Mini-Pizza im Emoji-Style



Zutaten

Für den Pizzateig:

1/2 Würfel	Hefe
300 ml	lauwarmes Wasser
500 g	Mehl
1 EL	Olivenöl
2 TL	Salz

Für die Tomatensauce:

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
5 EL	Tomatenmark
150 ml	Wasser
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Prise	Zucker
1/2 TL	getrockneter Oregano

Für den Pizza-Belag:

300 g	geriebener Käse
1 Scheiben	Kochschinken
6 Scheiben	Salami
1/3	Zucchini
10	schwarze Oliven
2 Scheiben	Ananas
	Schnittlauch

Rezeptinfo

Zutaten für 8 Mini-Pizzen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1 Std. Gehzeit + 15 Min. Backzeit

pro Portion: 1946 kJ, 465 kcal, 52,3 g Kohlenhydrate, 20,4 g Eiweiß, 20,4 g Fett, 42,8 mg Cholesterin, 3,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Manchmal sagt ein Emoji mehr als 1000 Worte – vor allem, wenn er auf einer Pizza ist. Also bastel für deine Freunde lustige Emoji-Pizza-Messages auf Mini-Pizzen. Wir haben die Gesichter aus Salami, Zucchini und Ananas gebastelt. Das ist total easy.

Step 1:

Zuerst löst du die Hefe im lauwarmen Wasser auf. Dann das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hinein drücken und das Hefewasser und Salz hineingeben. Kurz verrühren und dann das Olivenöl hinzufügen. Den Teig zu einem glatten Teig verkneten.

Step 2:

Dann den Teig zu einer Kugel formen, die Schüssel mit etwas Olivenöl einfetten, den Teig hineinlegen und mit einem feuchten Tuch oder Frischhaltefolie abdecken. Nun muss der Pizzateig etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen.

Step 3:

Während der Teig ruht, kannst du schon einmal die Tomatensauce machen. Dazu die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen, die Würfel hineingeben und glasig anschwitzen. Tomatenmark und Wasser dazu geben, mit Salz, Pfeffer, Oregano und einer Prise Zucker würzen und etwa fünf Minuten köcheln lassen, bis die Sauce etwas eingedickt ist.

Step 4:

Dann kannst du den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu kleinen Pizzen ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Tomatensauce bestreichen und Käse aufstreuen.

Step 5:

Mit den verschiedenen Belägen kannst du nun Emojis auf die Pizzen legen. Ein paar Ideen dafür findest du im Video. Dann dürfen die Emoji-Pizzen im heißen Backofen 12 bis 15 Minuten goldbraun backen.