

# Mini-Pizza

aus der Monsieur-Cuisine

## Zutaten für den Teig:

300g Mehl  
1 Päckchen Trockenhefe  
1/2 TL Zucker  
18g Butter  
1,5 TL Salz  
150g Wasser



für den **Belag** könnt Ihr beliebige Zutaten nehmen. Ich habe hier Tomaten, Emmentaler, Olivenöl, Knoblauchpulver, Oregano, Basilikum und etwas geriebenen Parmesan genommen.

Wasser, Hefe, Zucker und ca. 6 TL Mehl auf *Stufe 2 bei 37° 2 Minuten* zu einem Vorteig verrühren. Diesen etwa 10 Min. gehen lassen.

Alle übrigen Zutaten hinzufügen und *1 Minute auf Stufe 6* verkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Für den Belag habe ich zwei Tomaten und etwas Emmentaler in Würfel geschnitten. Die Tomaten habe ich mit etwas Salz und Olivenöl mariniert.

Sobald der Teig gegangen ist, in 8 gleich große Stücke teilen. (ca. 55g) und zu kleinen Pizzen formen.

Von den Tomaten habe ich den Saft abgegossen und die Stückchen auf den Pizzen verteilt. Mit Oregano und Basilikum würzen und Emmentaler und Parmesan darauf verteilen.

**bei 200° Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen**