

Pizzagesichter backen

Zutaten für den Hefeteig:

(das Grundrezept reicht für 4 normalgroße Pizzaböden)

- 400 - 500 Gramm Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 1 Prise Zucker
- 250 Milliliter lauwarmes Wasser, eventuell auch mehr
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Salz



Zutaten für den Belag:

- passierte Tomaten
- Salz, Pfeffer, Pizzagewürz
- 1 Packung geriebener Käse, z.B. Mozzarella, Emmentaler
- jeweils 1 Packung Schinken und Salami
- 1 Dose Mais
- 1 Dose geschnittene Pilze
- 1 roten Paprika

Das brauchst du noch:

- eine kleine Schüssel oder einen kleinen Topf
- Messbecher
- 2 Schüssel
- Schneebesen oder Gabel
- eine große Rührschüssel
- Backblech mit Backpapier

- einen Esslöffel und einen Teelöffel
- eine Uhr, Wecker oder eine Eieruhr
- 2 Topflappen
- einen Topfuntersetzer

Zubereitung:



Hol dir eine kleine Schüssel oder einen kleinen Topf. Dann misst du in einem Messbecher 125 Milliliter Milch ab und in einer weiteren Schüssel 400 - 500 Gramm Mehl. Den Würfel Hefe zerbröckelst du in eine weitere Schüssel oder Topf, dann kommt die Prise Zucker (du nimmst zwischen deinen Daumen und deinen Zeigefinger ein wenig Zucker), das lauwarme Wasser und etwas von dem abgewogenen Mehl dazu und verrührst es anschließend mit einem Schneebesen oder einer Gabel. Dann lässt du die Masse 15 Minuten gehen, dazu stellst du sie an einen warmen Ort, z.B. auf die Heizung oder in die Sonne.

Inzwischen gibst du das restliche Mehl, den Teelöffel Salz und die 2 Esslöffel Olivenöl in eine große Rührschüssel. Du holst ein Backblech aus dem Ofen und legst Backpapier darauf.

Ist die Masse gegangen, gibst du diese ebenfalls in die große Rührschüssel und machst einen glatten Teig daraus. Entweder kannst du dies mit einem Handrührgerät oder von Hand kneten. Anschließend lässt du den Teig wieder 15 Minuten an einem warmen Ort gehen, bis er sich verdoppelt hat.

Dann knetest du den Teig nochmals durch und machst kleine Teigkugeln daraus. Diese Kugeln drückst du auf dem Backblech zu platten Kreisformen als Unterlage für die Pizzagesichter.

Mit einem Löffel verrührst du in einer Schüssel die passierten Tomaten mit Pfeffer, Salz und Pizzagewürz. Diese Soße verstreichst du mit einem Esslöffel auf alle Kreise gleichmäßig und streust mit den Händen den geriebenen Käse darüber. Danach gestaltest du mit Schinken, Salami, Mais, Pilze und Paprika deine Gesichter.

Nun machst du den Ofen auf  Ober- Unterhitze 200°C ( Umluft: 180°C) an. Wenn der Backofen aufgeheizt ist, schiebst du das Backblech mit deinen Gesichtern in den Ofen und lässt sie ca. 20 Minuten backen (am besten auf eine Uhr schauen, einen Wecker stellen oder eine Eieruhr benutzen). Wenn die Zeit abgelaufen ist, dann nimmst du die Topflappen jeweils in eine Hand und holst das Blech heraus und stellst es auf einem Topfuntersetzer ab. Dann machst du noch den Backofen aus.

Na dann, lasst es euch schmecken.