

Vegetarische Mini-Pizzen

Zutaten

Teig

2 EL Olivenöl
1 TL Salz
375 g Dinkelmehl Typ 630
3 g Hefe
175 ml Wasser

Belag

200 g Champignons
100 g Kirschtomaten
Salz & Pfeffer
passierte Tomaten
2 Kugeln Mozzarella
200 g geraspelter Emmentaler
mediterrane Kräuter



Zubereitung

1. Aus den Zutaten für den Teig einen geschmeidigen Teig kneten und diesen ca. 2 Stunden abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.
2. Den Teig in 8-12 Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Kreisen ausrollen oder einfach flach drücken mit den Fingern ein bisschen auseinander ziehen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech nochmals 15 Minuten gehen lassen.
3. Für den Belag die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Mozzarella in Scheiben schneiden.
4. Passierte Tomaten mit Salz, Pfeffer und den mediterranen Kräutern würzen und auf den Teigfladen verteilen. Mit Pilzen und Tomaten belegen, den Käse darüber geben.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 240°C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.