

Halloween-Pizzen

Zutaten für 6 Minipizzen:

Für den Teig:

100 g Vollkornmehl
 100 g Weizenmehl
 125 ml Milch
 2 EL Öl
 1 TL Backpulver
 1 TL Salz

Für den Belag:

100 ml passierte Tomaten
 80 g Schinken
 150 g Käse
 Gemüse (Paprika, Oliven,...)
 nach Belieben: Oregano und/oder Thymian



Zubereitung:

Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Für den Teig Mehl, Milch, Öl, 1 TL Salz und Backpulver mit dem Knethaken des Handrührgeräts oder mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Teig in 6 Portionen teilen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu kleinen Teigkreisen (16cm) ausrollen. Pizzen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Teigkreise mit Tomatensauce bestreichen und Salz und Kräuter darauf geben. Käse und Schinken in Streifen schneiden und die Pizzen nach Belieben belegen. Ca. 15 Minuten bei 200°C backen.

