

Mini-Pizzen aus der Gusseisenpfanne

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

160
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 26 Mini-Pizzen

Für den Pizzateig

Zum Rezept

Für die Mini-Pizzen

1 Portion Tomatensauce

6 Champignons

1 rote Zwiebel

1 Kugel Mozzarella

1 Esslöffel Rapsöl

4 Zweig(e) Basilikum

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine

Gusseisenpfanne

Mini-Pizzen haben es bei dir bislang nur als Piccolinis aus der Pappverpackung auf den Teller geschafft? Wie schade! Denn der bekannte Pizzasnack kann so viel mehr als bloß ein Convenience-Fast-Food sein: Stell dir mal vor, der Rand würde richtig knuspern, während du innen auf luftig-soften Teig triffst. Oder die Tomatensauce wäre aromatisch-würzig und die Champignons frisch. Oder oder oder ... du merkst, hier gibt es viel Potenzial. Also lass uns dem üblen Ruf der Mini-Pizzen ein Ende

setzen und zusammen die weltbesten Piccolinis backen!

Das ist alles, was du brauchst:

- einen italienischen Pizzateig, der wie bei deinem Lieblings-Italiener schmeckt.
- 2 richtig leckere Beläge – bei mir gibt's ganz klassisch **Funghi und Margherita**.
- eine Gusseisenpfanne, die deinen Pizzen richtig Feuer gibt und sie herrlich knusprig macht.

So wird der Snack ganz sicher zum ultimativen Hit auf jedem Fingerfood-Buffer! Oder hast du Piccolinis schon mal jemals in so lecker gesehen? Ich auch nicht ... deshalb musste ich direkt einmal probeessen.



Mini-Pizzen à la Margherita frisch aus der Gusseisenpfanne

- 1 -

Für den Pizzateig Teig nach Rezept in einer Küchenmaschine zubereiten. Dafür benötigst du in Summe mit Gehzeit **3 Stunden**.

Mini-Pizzen aus der Gusseisenpfanne



- 2 -

Für die Mini-Pizzen Tomatensauce nach Rezept zubereiten. Dafür benötigst du ca. 5 Minuten.

- 3 -

Champignons in Scheiben schneiden. Rote Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Mozzarella in kleine Stücke zupfen. Basilikumblätter von den Zweigen zupfen.

- 4 -

Ofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Arbeitsfläche bemehlen. Teig aus der Schüssel nehmen und in gleichgroße Teiglinge á 30 g teilen.



- 5 -

Teiglinge rund formen und flach drücken. Mit den Fingern Teig von der Mitte aus nach außen ziehen und dabei einen

Rand formen.



- 6 -

Geformte Mini-Pizzen mit Tomatensauce bestreichen.



- 7 -

Die Hälfte der Piccolinis ai Funghi belegen: Dafür Teiglinge mit Champignonscheiben, Zwiebelringen, gezupftem Mozzarella und Oregano toppen.

Mini-Pizzen aus der Gusseisenpfanne



- 8 -

Andere Hälfte der Teiglinge *alla Margherita* belegen:
Dafür Teiglinge mit Mozzarella und Oregano toppen.

- 9 -

Gusseisenpfanne mit Rapsöl benetzen und auf dem Herd erhitzen. Mini-Pizzen in die heiße Pfanne geben für ca. 7-8 Minuten im Ofen backen, bis der Rand gold-gelb ist und der Teig dunkelbraune Blasen wirft.



- 10 -

Mini-Pizzen aus dem Ofen nehmen, mit Basilikumblättern garnieren und sofort servieren.