

Bärchen Mini-Pizza (nicht nur für) Kinder

Zutaten für 13 Stück

Für den Pizzateig:

- 250 g Dinkelmehl
- 10 g frische Hefe
- 100 ml Wasser
- 30 ml Olivenöl
- ½ TL Salz



Für die Tomatensauce:

- 100 g passierte Tomaten
- 1 TL Oregano
- 1 Prise Salz

Zum Belegen:

- 90 g Bärchen-Salami
- 100 g geriebener Gouda
- 14 schwarze Oliven

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

Zubereitung:

1. Löse die Hefe im lauwarmen Wasser auf. Gib die restlichen Zutaten hinzu und knete sie zu einem Teig. (*Thermomix: 3 Min. / Knetstufe*) Gib ihn in eine große Schüssel, decke ihn mit einem saubereren Geschirrtuch ab und lass ihn 1 Stunde ruhen.
2. Schneide die Salami in kleine Stücke. Halbiere die Hälfte der Oliven längs für die Nase und die andere Hälfte quer. Verrühre die Zutaten für die Sauce.
3. Rolle den Pizzateig aus und stich 13 runde Piccolinis (Durchmesser 8 cm) aus. Lege sie

- auf ein Blech. Forme aus dem restlichen Teig die Ohren und drücke sie an die Pizzen.
- Bestreiche die Bärchen Piccolinos mit der Tomatensauce. Verteile die Salami und anschließend den Käse darauf. Lege die halbierten Oliven als Augen und Nasen darauf. Backe die Mini-Pizzen 10 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

