

PIZZAGESICHTER

Heute darf mal jeder seine Pizza selber belegen - was da wohl für unterschiedliche Gesichter zum Vorschein kommen ☺

Als erstes braucht ihr einen Hefeteig:

Zutaten für den Hefeteig:

das Grundrezept reicht für 4 normalgroße Pizzaböden

400g Mehl

1 Würfel Hefe

1 Prise Zucker

250ml lauwarmes Wasser, evtl. auch mehr

2 EL Olivenöl

1 TL Salz

Natürlich könnt ihr auch einen Fertigpizzateig nehmen oder einfach ein Hefeteig-Rezept, dass ihr schon ein paarmal gemacht habt ☺



Und so wird der Hefeteig gemacht:

Gibt in eine kleine Schüssel die zerbröckelte Hefe, die Prise Zucker, das lauwarme Wasser und etwas Mehl und verrührt alles miteinander.

Lasst diese Masse nun 15 Minuten gehen.

Gebt nun das restliche Mehl mit dem Salz und Öl in eine große Rührschüssel.

Ist die Masse gegangen, gebt ihr diese zu dem Mehl in die Rührschüssel und verarbeitet alles zu einem glatten Teig.

Diesen lasst ihr jetzt auch gehen, bis er sich verdoppelt hat!!!

Dann knetet ihr den Teig nochmals durch und formt daraus kleine Teigkugeln, die ihr dann auf einem Backblech platt drückt. So entstehen runde, platte Kreis- oder Ovalformen für die Pizzagesichter ☺

Als nächstes dürft ihr alles für den Belag vorbereiten... dafür braucht ihr:

Zutaten für den Belag:

Pizzatomen aus der Dose

Italienische Gewürze, Salz und Pfeffer

Geriebener Käse

Schinken, Salami

Mais

Pilze

Paprika

Cocktailtomaten

ALLES was du sonst noch gerne magst

Damit die Zutaten auch aussehen wie Auge, Nase und Mund müsst ihr sie noch ein bisschen zurechtschneiden - aber Vorsicht mit dem Messer!!!!

Jetzt könnt ihr endlich eure Pizzagesichter belegen 😊



Die Tomatenmasse verrührt ihr mit den Gewürzen, Pfeffer und dem Salz und streicht sie auf die Gesichter.

Nun streut ihr geriebenen Käse darauf.

Danach gestaltetet ihr mit den anderen Zutaten wie Schinken, Salami, Mais, Kirschtomaten, Paprika und Pilzen die Gesichter.

Zum Schluss im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft 180°C) ca. 20 Minuten backen.

FERTIG!!! Nun lasst sie euch richtig gut schmecken, eure leckeren Pizzaköpfe 😊