

Mini-Pizzen – knusprig aus Ofen oder Airfryer

Portionen

2 Personen (8 Mini-Pizzen)

Beschreibung

Kleine, knusprige Mini-Pizzen mit fluffigem Hefeteig, würziger Tomatensoße, viel Käse und deinem Lieblingsbelag.

Zutaten

250 g Weizenmehl (Typ 405 oder 550)

0,5 Würfel frische Hefe (ca. 21 g) oder 1 Packung Trockenhefe

125 ml lauwarmes Wasser

0,5 TL Zucker

1 TL Salz

1 EL Olivenöl

150 g passierte Tomaten

1 TL italienische Kräuter (z. B. Oregano und Basilikum)

1 Prise Salz und Pfeffer zum Abschmecken

150 g geriebener Käse (z. B. Gouda oder Mozzarella)

Wunschbelag nach Wahl: Salami, Schinken, Champignons, Paprika, Mais oder – ganz mutig

– Ananas

Zubereitung

1. Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Mehl, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben, das Hefewasser dazugießen und alles etwa 5 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort 30–45 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen ungefähr verdoppelt hat.
3. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze oder 200 °C Umluft vorheizen. Den Teig in 8 gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und auf zwei mit Backpapier belegten Blechen zu flachen Talern mit etwa 10 cm Durchmesser ausrollen oder mit den Händen flach drücken.
4. Passierte Tomaten mit den italienischen Kräutern, Salz und Pfeffer verrühren. Die Mini-Teiglinge gleichmäßig mit der Soße bestreichen, mit Käse bestreuen und nach Wunsch belegen.
5. Im vorgeheizten Backofen etwa 10–12 Minuten backen, bis der Rand knusprig und goldbraun und der Käse vollständig geschmolzen ist.
6. Für die Airfryer-Variante die Mini-Pizzen bei 180 °C etwa 6–8 Minuten backen, bis der Rand goldbraun und der Käse schön geschmolzen ist. Je nach Größe des Airfryers portionsweise arbeiten und mit den restlichen Pizzen ebenso verfahren.