



Benjamins Party-Pizza

Schmeckt gut und sieht lustig aus: Auf deinem Kinderfest macht sich jeder Gast selbst ein Pizzagesicht.

Was du brauchst für mindestens zwei Bleche:

- 450 Gramm Mehl
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 Prise Zucker
- 250 ml lauwarmes Wasser, evtl. auch mehr
- Mehl zum Bestäuben
- Brett, 2 Backbleche, Fett und Backpinsel
- Rührschüssel, Rührgerät mit Knethaken

Für den Belag:

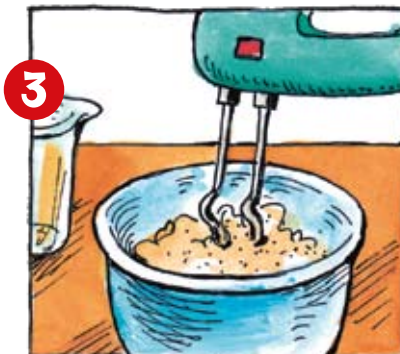
Fertige Tomatensauce im Glas, geriebener Käse und nach Belieben: Schinken, Salami, Maiskörner, Pilze, Paprika, Kirschtomaten, Oliven, Kräuter.



1 Vermische das Mehl mit dem Öl und dem Salz.



2 Löse die Hefe und den Zucker in dem Wasser auf.



3 Gib die Flüssigkeit zum Mehl. Knete den Teig, bis er glatt ist und sich vom Schüsselboden löst.



4 Bedecke die Schüssel und lass den Teig gehen, bis er sich verdoppelt hat.



5 Mehle die Hände ein. Forme flache Fladen. Lege sie auf das Brett.



6 Verstreiche Tomatensauce auf den Fladen. Dann gestalte die Gesichter!

Dann lege die Pizza-Gesichter auf ein eingefettetes Blech. Backe sie im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft: 180°C) etwa 10-15 Minuten.

