

Hurtige mini pizza med sjove ansigter

6 stk.



nem

Op til 25 Min.



Ingredienser:

Pizzadej uden hævnig:

1 pose Dr. Oetker Pizzagær
500 g hvedemel
1 tsk. sukker
1 tsk. fint salt
3 spsk. smagsneutral olie
ca. 3 dl koldt vand

Fyld:

ca. 6 spsk. tomatsovs eller passata eller ketchup
ca. 400 g revet mozzarella eller andet revet ost
ønsket topping fx pepperoni, skinkestrimler, cocktailpølser, oliven og peberfrugt

1 Pizzadej uden hævnig:

Tænd ovnen på 220 °C varmluft.

Bland indholdet af en pose Pizzagær, hvedemel, sukker og salt godt sammen. Tilsæt olie og tilsæt vand lidt ad gangen, det er ikke sikkert at alt vandet skal tilsættes. Ælt kort sammen til en blød, smidig og sammenhængende dej.

2 Fyld og afbagning:

Del dejen i 6 portioner og tril dem til kugler. Rul eller stræk hver portion ud på et meldrysset bord til en rund cirkel. Kom bundende på bageplader med bagepapir og top med tomatsovs og revet ost.

Pynt pizzaerne så de ligner ansigter, brug fx pepperoni og oliven til øjne, skinkestrimler til hår, cocktailpølser til næse og peberfrugt til mund.

Bag pizzaerne i ca. 12 minutter, til de er gennembagte.



Bagetid: ca. 12 minutter



Dr. Oetker Danmark A/S

Tips:

Du kan lave pizzaerne i lige den størrelse du ønsker, men husk at juster bagetiden derefter.

Mini pizzaerne kan fryses, så der ligger nem frokost klar i fryseren.

