



ZUTATEN

HEFETEIG:

250g Mehl
120ml lauwarmes Wasser
2 TL Trockenhefe
1 EL Zucker
1 EL Salz
1 EL Olivenöl

SAUCE:

200ml passierte Tomaten
1 TL Salz
2 TL Zucker
1 EL Oregano

SALAMI-PAPRIKA FÜLLUNG:

2 große Tomaten
4 Salamiwürstchen (z.B. Bifi)
1/2 Paprika
150g geraspelter Mozzarella

GORGONZOLA-SPINAT FÜLLUNG:

70g TK Spinat
70g Gorgonzola
1-2 Knoblauchzehen
150g geraspelter Mozzarella

ZWEIERLEI PIZZAMUFFINS

REZEPT FÜR: 18-20 STÜCK
DAUER: 1 STD. 30 MIN.

1. Ofen auf 50°C vorwärmen
2. Für den Hefeteig Trockenhefe, Salz und Zucker in das Glas mit dem lauwarmen Wasser geben, untermischen und 5 Minuten gehen lassen. Mehl in eine große Schüssel sieben und Hefegemisch und Olivenöl einfließen lassen. Alles gut für 10 Minuten durchkneten, sodass ein glatter und geschmeidiger Teig entsteht. Falls der Teig klebt etwas Mehl hinzugeben. Teig zu einer Kugel formen und in eine leicht mit Olivenöl gefettete Schüssel geben. Mit einem feuchten, sauberen handtuch abdecken und für ca. 1 Stunde im warmen Ofen gehen lassen
3. Für die Sauce passierte Tomaten, Salz, Zucker und Oregano mischen und zur Seite stellen
4. Für die Füllungen alle Zutaten sehr klein(!) schneiden. Beide Füllungen unabhängig voneinander zusammen mixen und jeweils den geraspelten Mozzarella und ca. die Hälfte der Tomatensauce zugeben und vermischen
5. Hefeteig aus dem Ofen holen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche flach ausrollen. Mit Hilfe eines Glases mit großem Durchmesser Kreise ausstechen. Muffinformen etwas mit Olivenöl einstreichen und Teigkreis in die Formen legen. Mit den Fingern den Teig vorsichtig an die Ränder und nach oben drücken, sodass der Teig bis zum Rand reicht
6. Ofen auf 260°C vorheizen. Pizzaböden ohne Füllung für ca. 6-7 Minuten im heißen Ofen vorbacken - am besten dabei bleiben, damit die Teiglinge nicht verbrennen!
7. Füllungen nun auf die Pizzaböden geben, mit etwas restlichem Mozzarella bestreuen und für weitere 8 Minuten backen. Auch hier gilt: Lieber dabei bleiben, bevor die Pizzen verbrennen!



MEIN TIPP:

Wenn ihr nur eine der Pizzafüllungen nutzen möchtet, solltet ihr die doppelte Menge an Zutaten dafür nutzen, damit auch alle Pizza Muffins vollständig gefüllt werden können. Wer darüber hinaus den Aufwand mit dem Pizzateig umgehen möchte, kann sich natürlich auch fertigen Teig aus dem Kühlregal holen:

