

Samichlaus-Pizza

Zubereitung: ca. 50 Minuten
Aufgehen lassen: ca. 2 Stunden
Backen: ca. 15 Minuten

Für 5 Kinder und 1 erwachsene Person.
Die Mengenangaben in Klammern sind für 10 Kinder und 2 erwachsene Personen.
Für 6 bzw. 12 Stück

Küchenutensilien

Backblech, Backpapier

Zutaten

Pizzateig:
250 g (500 g) Mehl
1 (2) TL Salz
10 g (20 g) Hefe
1,5 dl (3 dl) Wasser
2 EL (4 EL) Rapsöl

Belag:

¼ (1/2) Zwiebel, fein gehackt
½ (1) Knoblauchzehe, gepresst
1 EL (2 EL) Butter
½ Dose (1 Dose) Pelati, ca. 200 g (400 g)
Salz, Pfeffer
1 TL (2 TL) ital. Kräutermischung
75 g (150 g) Crème fraîche
75 g (150 g) Mozzarella, gehackt
3 (6) Oliven
6 (12) Kapern
wenig rote Peperoni oder Rotkabis
ca. 50 g (100 g) Schinken, in feinen Streifen
Petersilie für Haare
2 EL (4 EL) Petersilie, fein gehackt
Petersilie für Haare



Zubereitung

1. Pizzateig: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Wasser auflösen, mit restlichem Wasser und Öl in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur während ca. 2 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Belag: Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen. Pelati beifügen, würzen und die Sauce dick einkochen, auskühlen lassen.
3. Den Hefeteig zu 1 (2) Rondellen von ca. 35 cm Durchmesser auswallen, auf das Backpapier legen. Teigmitte mit Tomatensauce bestreichen. Restlichen Teig mit Crème fraîche bestreichen, Mozzarella darauf
4. streuen. Pizza(s) in 6 (12) Segmente schneiden, Dreiecke leicht auseinanderziehen, so dass sie in der Mitte noch zusammenhalten. Augen (Olivenstücke), Nase (Kapern) und Mund (Peperoni oder Rotkabis) auflegen. Schinken als Bart darauf legen.



Tipp

Dazu passt gemischter Salat.