Artikel vom 28.01.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 19:51 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/pizzagesichter

Pizzagesichter



Foto: Anne Weidenbörner

Zutaten (für 12 Stück):

300 g Mehl

20 g Hefe

½ TL Salz

3 EL Olivenöl

150 ml Wasser (warm)

500 g passierte oder stückige Tomaten

1 EL Oregano

Pfeffer

200 g Mozzarella oder anderen Käse (gerieben)

Belag nach Wahl: Salami, Schinken, Paprika, Oliven, Pilze, Mais, Zucchini

Zubereitung:

Die Hefe im Wasser auflösen und mit den übrigen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort circa 1 Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zutaten für die Soße vermischen und den Belag vorbereiten. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in 12 Portionen teilen und diese rund ausrollen. Alternativ den gesamten Teig ausrollen und mithilfe einer kleinen Schale Kreise ausstechen.

Die Teigscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Anschließend die Soße auf dem Teig verteilen und der Kreativität freien Lauf lassen. Entweder zuerst den Käse auf der Pizza verteilen und Gesichter darauflegen, oder mit dem Belag Gesichter gestalten. Je nach Dicke des Teiges bei 180 °C Umluft circa 10 Minuten backen.

Anne Weidenbörner