

Mini Pizzen

mit Ringlebete

Bio Kochbox KW 10



Mini Pizzen

mit Ringelbete



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

225 g Pizzamehl
½ Pack. Trockenhefe
1-2 EL Pesto
2 EL Schmand
1 EL Frischkäse
375 g Ringelbete
2 EL Kapern
75 g Käse, gerieben
2 EL Schnittlauch

Eigener Vorrat:

½ TL Salz
1 EL Olivenöl
125 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Mehl, Hefe und Salz vermischen. Öl und Wasser zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Ca. 1 Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit Pesto mit Frischkäse und Schmand verrühren. Bete schälen, vierteln und in dünne Scheiben hobeln. Kapern abtropfen lassen. Teig nochmals kurz durchkneten, ausrollen und 12 Kreise à 12 cm Ø ausstechen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen (oder in eine Mini-Pizzen-Form). Pizzen mit der Frischkäsemischung bestreichen. Das Gemüse und die Kapern darauf verteilen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad auf der untersten Schiene ca. 13-15 Minuten backen. Mit Schnittlauch bestreuen.