

Pizza-Baum



Zubereitungszeit: 120 min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (16 kleine Pizzen)

• Zutaten

- Tomatenfruchtfleisch in Stücken 500g 200 g
- Frische Backhefe 10 g (oder 3 g Trockenhefe)
- Mehl Type 0 für Brot und Pizza (oder 250 g Mehl Type 00 und 150 g Manitobamehl) 400 g
- Natives Olivenöl extra 1 Esslöffel
- Salz 8 g
- Wasser bei Raumtemperatur 240 g
- Zucker 1 gestrichener Esslöffel

• Würze

- Basilikum nach Belieben
- Gut abgetropfter Mozzarella 150 g
- Natives Olivenöl extra nach Belieben
- Salz nach Belieben

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

Zu den Festtagen präsentiert sich die Pizza im neuen Kleid: Lauter kleine fluffige Pizzen bilden einen köstlichen Baum, der Groß und Klein erfreut!

1. Mehl, Zucker und Hefe in eine Schüssel geben, nach und nach das Wasser dazu gießen und alles verkneten. (Frische Hefe zuvor in etwas Wasser (von den bereitgestellten 240 g) auflösen). Gegen Ende Salz und Öl hinzugeben.
2. Kräftig kneten, bis ein glatter und geschmeidiger Teig entsteht. Wer eine Küchenmaschine hat, nimmt den K-Haken zum Verrühren und später den Knethaken zum Kneten. Wenn der Teig von Hand geknetet wird, zuerst in der Schüssel, dann auf einer leicht bemehlten Unterlage arbeiten, dabei den Teig mehrmals kraftvoll auf die Arbeitsfläche schlagen.
3. Zu einer Kugel formen, in eine leicht eingeölte Schüssel geben und gut mit Frischhaltefolie abdecken.
4. Aufgehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Damit er besser aufgeht, den gut abgedeckten Teig in den ausgeschalteten Ofen geben und nur das Licht einschalten. Das Ganze dauert ca. 2-3 Stunden.
5. Inzwischen den Belag vorbereiten: Das **Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken** mit einem Stabmixer zerkleinern, mit einer Spur Öl verfeinern und mit Salz abschmecken.
6. Den Mozzarella gut ausdrücken und in kleine Stücke schneiden.
7. Den Teig nach dem Aufgehen in 16 Bällchen teilen und diese auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech zu einem Baum formen.
8. Die Bällchen mit den Tomaten bestreichen. Eine Spur Öl dazu geben und das Ganze bei 220 °C Ober- und Unterhitze in den vorgeheizten Ofen geben.
9. Ca. 10 Minuten auf dem untersten Einschubfach des Ofens backen, herausnehmen, mit dem Mozzarella belegen und weitere 8-10 Minuten auf dem mittleren Einschubfach backen. Aus dem Ofen nehmen und servieren.

- Chiarapassion