Pizza Bites

Zutaten

Menge

Für den Teig

1 Päckchen	Trockenhefe
ca. 250 ml	lauwarmes Wasser
400 g	Weizenmehl
2 EL	Olivenöl
1 TL	Salz
1 TL	Zucker

Für die Tomatensauce

1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
5 EL	Tomatenmark
150 ml	Wasser
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Prise	Zucker
1/2 TL	getrockneter Oregano

Für die Füllung

200 g	Gouda
70 g	Salami
70 g	Kochschinken
50 g	Peperonis
3 EL	Olivenöl
30 g	Parmesan, frisch gerieben
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfo

Zutaten für 20 Stück
Zubereitungszeit: ca. 20 Min.
+ 60 Min. Gehzeit und 30 Min. Backzeit

Je Stück: 701 kJ, 168 kcal, 15 g Kohlenhydrate,
7 g Eiweiß, 9 g Fett, 13 mg Cholesterin, 1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €€

Zubereitung

Step 1:
Für den Teig vermischst du die Hefe mit 250 ml lauwarmen Wasser. Anschließend das Mehl in eine Schüssel geben, dann das Olivenöl, das Hefewasser, Salz und Zucker hineingeben. Etwa zehn Minuten lang per Hand oder mit der Küchenmaschine kneten. Der Teig sollte schön elastisch und nicht mehr klebrig sein. Ist er noch zu trocken, kannst du noch etwas Wasser dazu geben.

Step 2:
Dann formst du den Teig zu einer Kugel und fettest eine große Schüssel mit etwas Olivenöl ein (so bleibt der Teig nicht kleben). Nun den Teig hineinlegen, mit einem feuchten Tuch oder Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur etwa eine Stunde gehen lassen.

Step 3:
Während der Teig ruht, kannst du schon einmal die Tomatensauce machen. Dafür die Zwiebel und den Knoblauch schälen, dann fein würfeln. Das Olivenöl in einem kleinem Topf erhitzen, die Würfel hineingeben und glasig anschwitzen. Tomatenmark und Wasser dazu geben, mit Salz, Pfeffer, Oregano und einer Prise Zucker würzen und etwa fünf Minuten köcheln lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 4:
Für die Füllung der Pizza Bites die Salami und den Schinken klein würfeln. Die Peperonis abtropfen lassen und in Ringe schneiden. Den Käse in etwa 20 Würfel schneiden. Eine große flache Auflaufform mit Olivenöl einpinseln.

Step 5:
Nun nimmst du den aufgegangenen Teig aus der Schale und teilst ihn in gleichmäßige etwa 20 Golfball-große Stücke. Die Stücke dann mit den Händen oder einem Nudelholz rund und platt drücken.

Step 6:
In die Mitte der Kreise jeweils etwa einen Teelöffel Tomatensauce, Schinken, Salami oder Peperonis und einen Würfel Käse geben und das ganze nach oben zu einem Ball zusammen falten. Die offenen Stellen fest zusammen

Pizza Bites

Tipp
Wenn du es eilig hast, kannst du die Tomatensauce natürlich auch fertig kaufen. Aber würzen nicht vergessen!

drücken und die Bites mit der offenen Seite nach unten in eine Auflaufform geben. Mit den restlichen Teigstücken fortfahren, bis alle verbraucht sind. Achte dabei darauf, dass die Teigbälle in der Auflaufform nicht allzu nah aneinander liegen, da sie beim Backen noch etwas aufgehen.

Step 8:
Die Pizza Bites mit dem restlichen Olivenöl beträufeln, mit Parmesan bestreuen, leicht salzen und pfeffern und im vorgeheizten Ofen ca. 25 bis 30 Minuten lang backen.