

# Pizza-Cups



Für 12er Muffinblech der 1 Pizzastern

Für den Teig:

15g frische Hefe oder ½ Pck. Trockenhefe

40 ml Olivenöl

300-350g Mehl (Typ 550)

1EL Honig,

150ml lauwarmes Wasser,

1TL Meersalz

Blitzpizzasauce:

100 g Tomatenmark

80-120 ml warmes Wasser

1 EL Olivenöl

1TL getr. Oregano

1-2 TL Salz

½ TL Puderzucker

1 TL Knoblauchpulver

½ TL Chilipulver

12 Mozzarella-Kugeln

6-10 Kirschtomaten

50 ger. Mozzarella

50 g ger. Parmesan

Für den Teig: Honig mit der Hefe cremig rühren, lauwarmes Wasser hinzufügen, alles verrühren bis die Hefe vollständig aufgelöst ist, abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.

Hefegemisch mit dem Mehl geben und den restlichen Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten, mehr Mehl hinzugeben, sollte der Teig zu klebrig sein.

Hände mit etwas Olivenöl einreiben und den Teig noch einmal kurz mit den Händen kneten, sodass der gesamte Teig mit Olivenöl bedeckt ist. In der Schüssel abgedeckt für 40 Minuten ruhen lassen.

Derweil für die Tomatensauce alle Zutaten vermengen, ggf. mehr Wasser hinzufügen. Sauce abschmecken.

Backofen auf 250°C Umluft vorheizen.

Für die Cups: Muffinblech leicht mit Mehl bestreuen, Teig in 12 Teile teilen und in das Muffinblech drücken, am Rand den Teig leicht hochziehen. In die Mitte 1 EL Sauce geben, mit geriebenen Mozzarella bestreuen. Halbierte Tomaten und Mozzarellakugeln in die Cups geben, mit Parmesan bestreuen und 8-10 Minuten backen.

Für den Pizza-Stern: Teig in drei Teilen teilen, gleichmäßig rund ausrollen. Einen Teig auf ein Backpapier geben und Sauce verteilen. Käse und Tomaten auf die Sauce geben, zweiten Teig auflegen.

# Pizza-Cups

und erneut mit Sauce bestreichen und Käse

bestreuen. Den dritten Kreis auflegen und mit einem Nudelholz nochmal etwas ausrollen, sodass die Teige miteinander verbunden sind. In die Mitte des Kreises eine kleine Schüssel geben und an der Schüssel entlang den Kreis in 12 zwei Streifen entgegengesetzt nach außen eindrehen bis alle Streifen gleichmäßig eingedreht sind.

Stern bei 250°C Umluft 10-15 Minuten backen.