



schaurig-leckere
**Halloween-
Pizza**



center
Warnow Park

schaurig-leckere Halloween- Pizza

Zutaten für 4 Portionen

10 g Hefe, frisch
450 g Weizenmehl (Type 550)
je 4 Scheiben Gouda & Cheddar
12 Oliven, schwarz

250 g Mozzarella
400 g Tomatensoße
4 Blätter Basilikum
1/2 TL Salz und 2 EL Olivenöl

Zubereitung

Für den Teig Hefe in eine kleine Schüssel zerbröckeln. Von 250 ml lauwarmem Wasser 4 EL zur Hefe geben und verrühren. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Angerührte Hefe in die Mulde gießen und etwas Mehl vom Rand her einarbeiten. Restliches Wasser, Salz und Olivenöl dazugeben und für ca. 10 Minuten verkneten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen. Inzwischen die Deko vorbereiten: Für die Spinnennetz-Pizzen 3 Scheiben Gouda in schmale Streifen schneiden. Für die Spinnenkörper 4 Oliven halbieren und 4 weitere Oliven für Spinnenbeine in Streifen schneiden. Für die Kürbisse Cheddarscheiben in Kürbisform schneiden. Aus restlichem Gouda 8 große Dreiecke für die Augen und viele kleine Dreiecke für die Zähne schneiden. Für die Gespenster die Hälfte des Mozzarellas in Scheiben schneiden und trocken tupfen. An 4 Scheiben die unteren Enden zackig einschneiden. 2 Oliven in 8 Scheiben für die Augen schneiden. Für die Mumien-Pizzen restlichen Mozzarella in Streifen schneiden. 2 Oliven in 8 Scheiben schneiden. Den Backofen auf die höchstmögliche Stufe stellen, idealerweise auf 300 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig in 16 Teile aufteilen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu kleinen Pizzen formen und auf 2-3 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Die Tomatensoße mit einem Esslöffel auf den Pizzen verteilen. Bleche nacheinander für 6 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Danach die Pizza aus dem Ofen nehmen und dekorieren: Für das Spinnennetz den Gouda netzförmig anordnen und mit den Spinnen-Oliven verzieren. Auf 4 Pizzen Mozzarella-Geister legen und mit Oliven-Augen verzieren. Auf 4 weitere Pizzen Olivenaugen geben und Mozzarella-Streifen Mumien-förmig anordnen. Zum Schluss Cheddar auf die letzten 4 Pizzen legen und mit Gouda-Augen und Zähnen verzieren. Die Bleche nacheinander für weitere 1-2 Minuten in den heißen Ofen geben. Kürbisse mit Basilikum verzieren und alle Pizzen servieren.