

Piccolinis nachgemacht

Der Beitrag enthält unbezahlte Werbung.

Aus der Reihe NACHGEMACHT: ORIGINAL TRIFFT GLUTENFREI präsentiere ich euch heute Piccolinis in glutenfreier Variante! In glutenhaltiger Form sind Piccolinis von Wagner erhältlich. Die nachgemachten Mini-Pizzen in glutenfreier Variante überzeugen durch die herrlich würzige Füllung, aber auch durch das handliche Format. Die kleinen Pizzen sind ideal als Hauptspeise mit Salat, perfekt für die Geburtstagsparty, aber auch ideal zum Mitnehmen! Das Produkt Piccolinis von Wagner ist leider nicht glutenfrei. Das Sortiment von Original Wagner seht ihr hier: [Pizzagenuss aus der Tiefkühltruhe | Original Wagner \(original-wagner.de\)](https://www.original-wagner.de)

Glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei. Mais- und milchfrei siehe Tipp am Rezeptende.



Für 12 Stück

Für den Teig:

8g Frischhefe ODER 2g Trockenhefe

80g lauwarmes Wasser

100g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 120g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1/2 gestrichener TL Flohsamenschalenpulver

$\frac{1}{4}$ TL Salz

1 Prise Zucker

1 EL Speiseöl

Für die Füllung:

40g Schmand (ggf. laktosefrei)
1 TL Tomatenmark
1 TL glutenfreie Barbecue-Sauce
85g Edamer (ggf. laktosefrei)
45g Salami
 $\frac{1}{4}$ TL Salz
je 1 Prise Rosmarin und Oregano
1 Prise Pfeffer

1. Für den Teig die Hefe, egal ob Trocken- oder Frischhefe, im lauwarmen Wasser (28 – 30 Grad) auflösen.
2. Das Hefewasser und alle restlichen Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und einen glatten Teig herstellen. Hierzu eignet sich eine Küchenmaschine oder ein Handrührgerät mit Knethaken, aber auch lediglich ein Kochlöffel. Den Teig etwa 2 – 3 Minuten kneten. Den Teig in der Schüssel belassen und 30 Minuten an einem warmen Ort aufgehen lassen.
3. Unterdessen die Füllung herstellen. Edamer sehr klein reiben oder schneiden. Salami sehr klein würfeln, Rosmarin fein hacken. Alle Zutaten für die Füllung mischen und in den Kühlschrank geben. Die Mulden vom Muffinblech mit Öl auspinseln.
4. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben, mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen, dann mit einer Teigrolle etwa 3mm dünn ausrollen. Teigkreise mit etwa 7,5cm Durchmesser ausschneiden und in die Mulden vom Muffinblech einlegen. Hierzu eignet sich ein Dessertring prima. Die Füllung in die Mulden geben.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Ober- und Unterhitze, auf untere Schiene) etwa 16 – 18 Minuten backen.
6. Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und genießen.

Maisfrei – Tipp: 120g einer Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis einsetzen.

Milchfrei – Tipp: Der Teig ist milchfrei. Für den Belag anstatt Edamer eine vegane Käsealternative verwenden. Schmand

durch einen Schmandersatz auf Sojabasis tauschen. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen ist eine tolle Auswahl erhältlich.

Tipp zum Einfrieren: Die Mini-Pizzen hell backen, etwa 12 – 14 Minuten, dann komplett auskühlen lassen, in einen Gefrierbeutel geben und einfrieren. Bei Bedarf die gefrorenen Mini-Pizzen in den vorgeheizten Backofen (190 Grad Ober- und Unterhitze) geben und in 6 – 7 Minuten goldbraun backen.

Bild 1: Die Mini-Pizzen vor dem Backen. Gerne kann das Rezept verdoppelt werden, so lassen sich viele kleine Pizzen herstellen.



Bild 2: Fertige Mini-Pizzen. Der Teig ist aus einer Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis hergestellt.



Bild 3: Fertige Mini-Pizzen. Der Teig ist aus einer Mehlmischung auf Maisbasis hergestellt.



Weitere Bilder: Fertige Mini-Pizzen

