

Pizzaspaß mit Pizzarette

Der Beitrag enthält Werbung sowie einen Affiliate Link.

Eine [Pizzarette](#) ist ein kleiner, elektronisch betriebener Terracotta-Ofen, den man einfach auf dem Tisch platziert und nach Herzenslust köstliche kleine Pizzen herstellt. Die Pizzen aus dem Mini-Ofen schmecken herrlich zart, saftig und knusprig zugleich und sind in etwa 8 Minuten fertig! Eine tolle Alternative zu Fondue und Raclette, aber auch für den Kindergeburtstag ideal!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, maisfrei und ohne Fertigmehl siehe Tipp am Rezeptende



Für 6 Personen*

Für den Pizzateig (ergibt etwa 28 Pizzen mit ca. 11cm Durchmesser):

70g Frischhefe ODER 3 P. Trockenhefe

600ml lauwarmes Wasser

750g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)

3 gestrichene TL Flohsamenschalenpulver

2 TL Salz

$\frac{1}{2}$ TL Zucker

4 EL Speiseöl

Für den Belag:

2 Gläser (á 350g) Tomatensoße (ich verwende Kinder-Tomatensoße von Zwergenwiese)

Wer mag, für Pizza Bianco: Schmand oder Crème fraîche (ggf. laktosefrei)

Etwa 600g geriebenen Käse (ggf. laktosefrei), z.B. Gouda, Emmentaler, Mozzarella, gerne auch gemischt

Wer mag: geriebenen Parmesan, kleine halbierte Mozzarella-Kugeln oder zerbröselten Fetakäse (ggf. laktosefrei)

Weitere Zutaten für den Belag nach Geschmack:

Fleisch/Wurst: Salami, Schinken, etwa 300g Hackfleisch bröselig gebraten und mit 2 EL glf Tamari und gem. Paprika gewürzt

Fisch: Thunfisch, Shrimps

Gemüse: Champignons, Paprika, Mini-Tomaten, Mais, Blattspinat blanchiert, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln

Salat: Rucola

Obst: Ananas

Eier gekocht

Champignons, frisch oder aus dem Glas

Geschmackszutaten aus dem Glas: Oliven, Peperoni, Artischocken, Kapern, Knoblauch

Frische Kräuter: Basilikumblättchen, Schnittlauchröllchen,

Gewürze: Salz, Pfeffer, Pizzagewürz, Chilipulver

1. Den Teig herstellen. Die Hefe, egal ob Frisch- oder Trockenhefe, im lauwarmen Wasser auflösen. Mehl, Flohsamenschalenpulver, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben und mischen. Hefewasser und Öl zum Mehlgemisch geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen kurz kneten.

2. Anschließend den Teig teilen und ein Teigstück auf der gut bemehlten Arbeitsfläche knapp 0,5cm dünn ausrollen. Teigkreise ausstechen, sodass diese später den Durchmesser der kleinen Pizzableche haben. Im Lieferumfang ist ein Ausstecher für die Teiglinge übrigens dabei. Den von mir verwendeten Pizzaofen

„Pizzarette“ seht ihr [HIER](#). Die Teigkreise leicht bemehlen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Mit dem restlichen Pizzateig ebenso verfahren, sodass dann am Ende etwa 28 Teigkreise vorbereitet sind.

3. Die Backbleche mit sauberen Geschirrtüchern abdecken und bei Zimmertemperatur ruhen lassen, jedoch mindestens 45 Minuten.

4. Unterdessen alle Zutaten für den Belag vorbereiten, in kleine Schüsseln geben oder auf Tellern verteilen und wenn nötig kühl stellen.

5. Pizzarette aufheizen, dies dauert bei meinem Gerät etwa 15 – 20 Minuten. Dann je einen Teigling auf ein mitgeliefertes Pizzablech geben, mit Tomatensoße bestreichen, mit Salz und Pizzagewürz würzen, mit Käse bestreuen und mit Geschmackszutaten nach Wahl belegen.

6. Den belegten Teigling in den Pizzaofen einschieben und die Mini-Pizza etwa 8 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Gerät unterschiedlich ausfallen.

*Stehen weitere Speisen wie Salate bereit, so reichen die Zutaten ggf. auch für 8 Personen.

Maisfrei – Tipp/ohne Fertigmehl: Der Teig für die [Burger-Wraps](#) eignet sich sehr gut als maisfreie Alternative und ist zusätzlich ohne Fertigmehl.

Bild 1 und 2: Teiglinge herstellen und aufgehen lassen



Bild 2 – 6: Vorbereitete Zutaten für den Belag

Bild 2 von links nach rechts: Tomaten, Ananas, Mais, Frühlingszwiebeln, Champignons, Paprika



Bild 3 von links nach rechts: Peperoni, Artischocken, Oliven, Kapern, Jalapenos, Spinat



Bild 4 von links nach rechts: gebratenes Hackfleisch, Schinken, Salami



Bild 5 von links nach rechts: Rucola, Shrimps, Eier, Thunfisch



Bild 6 von links nach rechts: geriebener Pizzakäse, Blauschimmelkäse, Mini-Mozzarella, Feta



Weitere Bilder: Teiglinge belegen und backen. Bild rechts: Pizzen warmhalten





