



MINIPIZZAER MED KYLLINGEPÅLÆG – PYNTET SOM ANSIGTER

8 STK

Små børnevenlige minipizzaer, perfekte til madkassen - pyntet som glade ansigter.

Hævning: mindst 12 timer i køleskab.

INGREDIENSER

DEJ

- 10 g gær
- 2 dl vand
- 1/2 tsk sukker
- 1 tsk salt
- 1 spsk. olivenolie
- Ca. 300 g hvedemel, gerne tipo 00

FYLD

- 8 spsk. pizzasauce
- 250 g revet mozzarella
- 8 sandwich kyllingeskiver med klassisk smag

PYNT

- Squash
- Oliven
- Peberfrugt
- Champignon
- Cherry tomater
- Basilikum
- Squash
- Oregano

TILBEREDNING

Rør gæren ud i vand. Tilsæt salt, olie og rør hvedemel i lidt ad gangen. Ælt dejen godt igennem så den er smidig og elastisk, gerne 5-10 min. Del dejen i 8 små kugler, læg dem i en bradepande og dæk straks med plastfolie, så dejen ikke tørrer ud. Lad den hæve i køleskabet til næste dag (mindst 12 timer)

Rul de kolde dejklumper ud til små pizzaer (lidt større end pålægsskiven) på et meldrysset bord. Læg pizzabundene på en bageplade med bagepapir og smør dem med pizzasauce. Drys med mozzarella og bag dem nederst i ovnen ved traditionel over-undervarme ved 275°C. Efter 5 min. tages pladen ud og pålægget lægges på.

Pynt pizzaerne så de ligner ansigter og bag dem endnu 2-3 min. til bundene er færdigbagte. Afkøl et par minutter inden servering.

Pizzaerne kan nydes både varme eller kolde.

TIP:

Til den ene pizza er der brugt skiver af cherrytomat og sort oliven som øjne, oliven som

næse, mund af peberfrugt og hårsøjle af basilikum. Den anden pizza har øjenbryn af halve skiver squash, øjne af skiver af grøn oliven og sort oliven, næse af champignon og mund af tomatbåd.