

# Doggies Mini-Pizza



*Hundeleckerlies*

**Vorbereitungszeit:** 1 Std. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 20 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Mittel

**Portionen:** ca. 10 Stück **Quelle:** malteotten.de

## ZUTATEN

**200g** Weizenvollkornmehl

**10g** Frischhefe

**80ml** warmes Wasser

**3** El Olivenöl

**50g** Mozzarella

**50-70g** Hackfleisch

## ZUBEREITUNG

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Frischhefe in die Mulde bröckeln. Das lauwarme Wasser in die Hefemulde geben und vorsichtig mit der Hefe und etwas Mehl vermischen.

Fügt nun das Olivenöl hinzu, vermischt alles miteinander und knetet einen geschmeidigen Teig. Den Teig abgedeckt und warmgestellt 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf Umluft 200°C oder Ober-/Unterhitze 220°C vorheizen.

Den Teig noch einmal durchkneten und anschließend in kleine Teigbälle teilen. Hieraus kleine Pizzaböden formen.

Belegt die Pizzaböden mit etwas Mozzarella und anschließend mit dem Hackfleisch.

Legt die Mini-Pizzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backt diese ca. 20 Minuten lang.

## NOTIZEN

Im Kühlschrank ca. 4 Tage haltbar. Nur bei Zimmertemperatur verfüttern.