



## PIZZA ZIELSCHEIBE

• Ergibt 2 Stück •

### Zutaten

450 g fertiger  
Pizzateig

1 EL Olivenöl

1 Tasse Pizzasauce

1½ Tassen geriebener  
Mozzarella-Käse

### Belag

Gewürfelter Schinken,  
Peperoni,  
Gehackter Brokkoli,  
Gewürfelte Paprika,  
Ananasstücke,  
Geschnittene schwarze  
Oliven

### Tipp

Wenn du Ananasstücke  
als Belag verwendest,  
tupfe sie zuerst mit einem  
Tuch ab, um  
überschüssigen Saft  
aufzunehmen.  
So verhinderst du, dass der  
Teig durchweicht.



Für Prinzessin Merida gibt es nichts Wichtigeres, als ihre eigenen Entscheidungen treffen zu können. Deshalb dreht sich bei diesem Pizzarezept alles darum, genau die Beläge auszuwählen, die dir am besten schmecken.

### Anleitung

1. Teile den Teig in zwei Hälften und knete jede Hälfte zu einer Kugel. Gib die Teigkugeln anschließend in eine große Schüssel und decke sie mit Frischhaltefolie ab. Lass sie 10 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen.
2. Heize den Backofen auf 220 °C vor. Lege zwei Backbleche mit Backpapier aus.  
  
Achte besonders auf den Ofen, wenn du gemeinsam mit deiner kleinen Prinzessin oder deinem kleinen Prinzen kochst.
3. Rolle beide Teigkugeln auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu etwa 0,6 cm dicken Kreisen aus. Lege die Kreise vorsichtig auf ein Backblech.
4. Verteile ein paar Löffel Pizzasauce auf beiden Pizzaböden. Verteile etwas geriebenen Mozzarella-Käse darauf.
5. Lege deine liebsten Beläge auf den Boden. Starte zum Beispiel mit einer Sorte – z. B. Schinkenwürfeln oder Peperoni – in der Mitte. Verteile eine zweite Sorte in einem Ring um die erste. Wiederhole das solange, bis du den Rand erreichst. Damit entsteht eine Zielscheibe.
6. Backe die Pizzen auf verschiedenen Ofenschienen, bis die Ränder und der Boden goldbraun sind (ca. 15 Minuten). Wechsle die Position der Bleche nach 7 oder 8 Minuten, damit die Pizzen gleichmäßig backen.
7. Lass die fertigen Pizzen etwas abkühlen, bevor du sie schneidest und servierst.

