

Jungschar für Zuhause

Heute haben wir ein Rezept für euch die ihr ganz einfach Zuhause mit euren Eltern und Geschwistern nachmachen könnt.

Wenn ihr genauso gerne Pizza mögt wie auch eure Mitarbeiter, gefällt euch diese Idee bestimmt.

Mini-Pizzen:

Für den Teig braucht ihr folgende Zutaten:

- 500g Weizenmehl
 - 300ml Wasser
 - 2 TL Salz
 - 5g Frischhefe
1. Weizenmehl zusammen mit dem Salz in eine Rührschüssel füllen.
 2. Die Frischhefe in lauwarmem Wasser auflösen und danach zu dem Mehl/Salz-Gemisch in die Rührschüssel geben.
 3. Den Teig nun mit einem Handrührgerät mit Knethaken gut verkneten.
 4. Lasse den Teig jetzt für 2 Stunden mit einem feuchten Handtuch bedeckt ruhen.
 5. Teile den Teig nun in beliebig viel Stücke und lass sie weitere 2 Stunden stehen.

Für die Tomatensoße braucht ihr:

- Dosentomaten
 - Knoblauch
 - Salz
 - Pfeffer
 - Zucker
 - Basilikum
 - Oregano
1. Tomaten pürieren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
 2. Jetzt noch mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zucker, Basilikum und Oregano würzen.

Den Teig dünn in Form ziehen und mit etwas Tomatensoße bestreichen. Nun könnt ihr ihn mit allem belegen, was ihr gerne mögt und zum Schluss etwas Streukäse darüber geben.

Heizt den Backofen auf höchster Stufe vor (ca. 250°). Legt die Mini-Pizzen auf ein Backblech (am besten mit Backpapier) und lasst sie ca. 5 min. backen. Behaltet die Pizzen dabei gut im Blick, um die perfekte Backfarbe zu bekommen.

Guten Hunger wünschen euch eure Mitarbeiter