Pomito

# Mini-Spinnen-Pizza

**Vorbereitungszeit**: 50 min
**Schwierigkeitsgrad**: Leicht

**Teig**

- Frischer Germ (Hefe): 10g
- Olivenöl: 2 EL
- Salz: 1/2 TL
- Wasser: 150ml
- Weizenmehl: 250g
- Zucker: Prise

**Zum Garnieren**

- Geriebener Käse: 60g
- Getrocknete Oregano: 1/2 TL
- Knoblauchzehe: 1
- Schwarze Oliven, entsteint: 20

**Für dieses Rezept haben wir verwendet:**

Passierte Tomaten 4 EL

## Vorbereitung

1. Germ mit den Fingern zerbröseln und in eine Schüssel mit 150ml lauwarmem Wasser geben. Eine Prise Zucker zugeben, verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
2. Mehl, Salz, Olivenöl zugeben und mit einem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt, bei Raumtemperatur, für mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
3. Passierte Tomaten mit Oregano und einer zerdrückten Knoblauchzehe verrühren und beiseitestellen.
4. Oliven halbieren, 10 Hälften zur Seite legen, die restlichen Hälften zu Spinnenbeinen schneiden. Sechs Oliven halbieren und für die Köpfe der Spinnen beiseitelegen.
5. Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.
6. Den Pizzateig in 10 gleich große Stücke teilen. Anschließend zu Kugeln formen und auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Die Teigkugeln mit einem Glas plattdrücken.
7. Jede Mini-Pizza mit Tomatensauce bestreichen, mit Käse bestreuen und mit gruseligen Olivenspinnen belegen.
8. Im Backofen 10-12 Minuten knusprig backen.