Minipizzen von Blätterteig



Vorbereitungszeit: 20 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Basilikum: nach Belieben
- Blätterteig: 1 Rolle
- Entkernte Oliven: 4
- Milch: 1 Löffel
- Mozzarella Fior di latte (gut abetropft) oder Provola: 50 g
- Natives Olivenöl extra: nach Belieben
- Oregano: nach Belieben
- Salz: nach Belieben

Zum Bestreichen

- Eigelb: 1

Vorbereitung

Die leichten und schnellen Minipizzen lassen sich in 10 Minuten mit Fertigblätterteig zubereiten.

1. Die klassischen ***passierten Tomaten*** von Pomìto mit ein wenig Olivenöl und Oregano würzen und mit Salz abschmecken.
2. Die Oliven in dünne Scheiben schneiden.
3. Mit einem Teigschneider ca 6 cm große Kreise aus dem Blätterteig ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blackblech anordnen.
4. Mit einer Gabel die Mitte durchlöchern.
5. Das Eigelb mit der Milch schlagen und die Blätterteigscheiben bestreichen.
6. 1 Löffel ***passierte Pomìto-Tomaten*** in die Mitte der Minipizzen geben und den Außenrand dabei aussparen.
7. Über einige Minipizzen Olivenscheiben verteilen, die restlichen mit Mozzarellawürfeln belegen und einen Tropfen Olivenöl hinzufügen.
8. Die Minipizzen im vorgeheizten Backofen bei statischen 200° ca. 15 Minuten lang backen, bis sie schön goldbraun sind
9. Die Minipizzen aus dem Backofen holen und servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 6 Löffel

