

Monstergesichter für die Halloweenparty



140 - 150 min.



ca. 6 Personen



mittel

Für den Pizzateig:

- Weizenmehl Typ 405: 500 g
- Wasser (lauwarm): 300 ml
- Salz: 2 TL
- frische Hefe: 5 g

Für den Belag:

- Tomatensauce: 1 - 2 Päckchen
- etwas Olivenöl und Kräuter
- Schinken und Salami: 1 Pk
- Mais: 1 Dose
- Oliven (in Ringen): 1 Glas
- Mozzarella in Scheiben: 1 Päckchen
- Geriebener Käse zum Bestreuen: 1 Pk

1

Siebe das Mehl mit dem Salz in eine Rührschüssel. Löse in einer zweiten Schüssel die Hefe im lauwarmen Wasser auf. Dann gibst du die aufgelöste Hefe in die Rührschüssel dazu.

2

Mit einem Handrührgerät verrührst du den Teig mit Knethaken so lange bis ein elastischer, gleichmäßiger Teig entsteht. Den Teig lässt du dann für eine Stunde unter einem Küchenhandtuch an einem warmen Ort ruhen.

3

Nach der Stunde Ruhezeit, formst du aus dem Teig 6 kleine Teigbälle und lässt diese noch einmal eine Stunde im Kühlschrank ruhen. Währenddessen kannst du schon einmal die Zutaten zum Belegen schneiden. Schinken und Salami in kleine Dreiecke, damit sie wie Zähne aussehen. Paprika in kleine Stückchen, Mozzarella in kleine Scheiben und Oliven in Ringe für die Augen. Aus Tomatensoße, Olivenöl und Kräutern rührst du die Soße zum Bestreichen zusammen.

4

Rolle die kleinen Teigbällchen zu kleinen runden Pizzas aus. Verteile die Zutaten zum Belegen in kleine Schüsseln und stelle alles auf den Tisch. Jedes Kind bekommt einen Pizzarohling und kann sich jetzt mit den Zutaten sein eigenes Monstergesicht legen. Etwas Käse drüber und für einige Minuten ab damit in den auf 180 Grad Umluft vorgeheizten Backofen.

**Wir wünschen dir viel Spaß
bei deiner Halloweenparty!**