



**Senefelder Str. 29**

**10437 Berlin**

**0162 5431267**

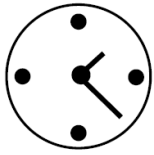
**kidchen.berlin@gmail.com**

**www.kidchen-berlin.com**



**Mini Pizza !**

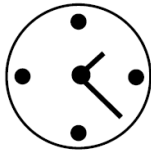
## VORBEREITUNG



20 min



## BACKEN



10 min



## PERSONEN



4

(16 Mini Pizzen)

## ZUTATEN



60g weiche Butter



240 ml Milch



280g Mehl



1 EL Backpulver



¼ TL Salz



Tomatensoße



Schinken, Champignons, Oliven,  
Streukäse

## ETAPPEN

1

Ofen auf 230°C vorheizen. Mehl, Backpulver, Salz, Milch und Butter mit den Händen mischen und zu einem elastischen Teig kneten.

2

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher nach Wahl (z.B. Kleine Schüssel) Kreise ausstechen.

3

Die Mini Pizzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Tomatensoße bestreichen und mit Schinken und Gemüse belegen.

4

Etwas Käse draufsteuern und 10 min im Ofen backen.