



Minipizzen mit Feta und Oliven

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Hefe, frisch	21 g
Zucker	
Weizenmehl, Type 405	300 g
Salz	
Olivenöl	4 EL
Oliven, grün	100 g
Feta	200 g
Orangen	1 St.
Radicchio	0.25 St.
Crème fraîche	200 g
Oregano, getrocknet	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Pinienkerne	30 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. In eine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit Zucker in 150 ml lauwarmem Wasser verquirlen. Masse ca. 10 Min. zugedeckt gehen lassen. In die Schüssel Mehl, Salz und Olivenöl geben und verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Oliven abtropfen und halbieren. Feta würfeln. Orange waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Orange mit einem scharfen Messer rundherum schälen, sodass auch die weiße Innenhaut entfernt wird. Durch v-förmige Schnitte Fruchtspalten aus den Trennwänden Herausschneiden. Radicchio vierteln, Strunk entfernen, in Streifen schneiden und waschen.
3. In einer Schüssel Crème fraîche mit Orangenschale, Oregano, Salz und Pfeffer verrühren.
4. Teig in 8 Portionen teilen und auf einer bemehlten Oberfläche zu kleinen Ovalen ausrollen. Auf 2 mit Backpapier belegten Backblechen verteilen und Teig mit Crème fraîche bestreichen. Mit Oliven, Feta und Pinienkernen bestreuen und im Ofen ca. 15 Min. backen.
5. Minipizzen aus dem Ofen nehmen und mit Orangen und Radicchio belegen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	666 kcal
Kohlenhydrate	69 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	36 g