

Mini Pizzahörnchen

Zutaten für 32 Hörnchen

| | |
|--------|----------------------------------|
| 125 ml | Milch |
| 10g | Hefe |
| 60g | Olivenöl |
| 5g | Backpulver |
| 1 EL | Puderzucker |
| 4g | Salz |
| 160g | Einkorn Vollkornmehl „extrafein“ |
| 80g | Dinkelmehl Typ 630 |
| 150 ml | Passierte Tomaten |
| | Etwas Oregano |
| | Käse nach Belieben |



Zubereitung

- Vermische 125 ml Milch mit 10 g Hefe in einer Schüssel, bis sich die Hefe vollständig auflöst.
- Füge 60 g Olivenöl, 1 EL Puderzucker, 4 g Salz und 5 g Backpulver hinzu. Rühre alles gut um, bis eine homogene Mischung entsteht.
- Gib das Einkorn Vollkornmehl "extra fein" und das Dinkelmehl Typ 630 hinzu und knete den Teig gründlich. Am besten machst du das von Hand, um eine optimale Konsistenz zu erreichen.
- Teile den Teig in 2 Hälften und forme jede Hälfte zu einer Kugel. Lass den Teig für **45 bis 60 Minuten** gehen, bis er sein Volumen deutlich vergrößert hat.
- Rolle den Teig auf einer unbemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte aus.
- Mische die passierten Tomaten mit etwas Oregano oder Pizza-Gewürz in einer Schüssel. Bestreiche die Teigplatte großzügig mit der Tomatenmischung und streue nach Belieben Käse darüber.
- Schneide die Teigplatte mit einem Teigrädchen in ca. 16 Kuchenstücke

- Rolle jedes Kuchenstück einzeln von der breiten Seite her auf und forme es zu einem Hörnchen. Lege die Hörnchen auf ein Backblech.
- Lasse die Hörnchen auf dem Backblech weitere **30 Minuten gehen**, damit sie schön aufgehen können.
- Heize den Ofen auf 180°C vor.
- Backe die Hörnchen bei 180°C Ober-/Unterhitze für **18 Minuten**, bis sie goldbraun und knusprig sind.