

Gruslige Halloween-Mini-Pizzas mit Olivenspinnen



Schaurig lecker: Heute zaubern wir Mini-Pizzas mit Spinnen aus Oliven – ein grusliger Halloween-Spass für Gross und Klein.

Um diese Mini-Pizzas zuzubereiten, wird kein spezielles Equipment benötigt. Eine kreisförmige Ausstechform oder alternativ ein Gefäss mit runder Öffnung und einem Messer oder Pizzacutter dazu reichen aus, um die Teigfladen zu formen.

Tipp: Wer es eilig hat, kann auch mit fertigem Teig und Fertigsauce arbeiten.

Für die Mini-Pizzas sollte übrigens besser kein Pizzastein verwendet werden, weil sie sonst zu sehr aufgehen.

Teig

- 500 g Pizzamehl
- 1½ TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 7 g Trockenhefe
- 2 EL Olivenöl
- 250 ml lauwarmes Wasser

Sauce

- 1½ EL Olivenöl
- ½ mittelgrosse Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 400 ml Passata
- 15 g frisches Basilikum, gewaschen und nicht zerkleinert
- ¼ TL getrockneter Oregano
- 1 Prise Zucker
- ¼ TL Salz

Zusätzlich

- 1 kreisförmige Ausstechform oder ein Gefäss/Teller mit circa 11 cm Durchmesser
- Olivenöl zum Bestreichen
- Optional Schinken zum Belegen

- 400 g Mozzarella, in dünnen Scheiben
- Schwarze Oliven

Teig

1. Pizzamehl, Salz, Zucker, Trockenhefe und Olivenöl in einer Schüssel vermischen. Langsam das lauwarme Wasser dazugeben und alles von Hand während circa 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten (oder 5 Minuten lang von der Küchenmaschine bearbeiten lassen).
2. Den Teig in eine grosse mit Olivenöl eingeriebene Schüssel legen und diese mit Frischhaltefolie verschliessen. Lassen Sie den Teig an einem warmen Ort für 1 Stunde ruhen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Sauce

1. Bereiten Sie in der Zwischenzeit die Sauce zu. Dafür Zwiebeln in Olivenöl dünsten, bis sie glasig sind, den Knoblauch hinzufügen und kurz weiterdünsten.
2. Passata, frischen Basilikum, Oregano, Zucker und Salz dazugeben und bei geschlossenem Deckel 45 Minuten köcheln lassen.
3. Basilikum entfernen und die Sauce leicht auskühlen lassen.

Mini-Pizzas

1. Den Backofen auf 220 Grad Heissluft oder auf Pizzastufe vorheizen.
2. Den aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn (max. 3 mm) ausrollen.
3. Mit rundem Ausstecher oder Gegenstand Kreise ausschneiden und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
4. Mit Olivenöl bestreichen und die Sauce dünn darauf verteilen, dabei einen Streifen Rand freilassen.
5. Mit Schinken (oder Zutaten nach Wahl) und Mozzarella belegen und für 8 bis 10 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist.
6. Während die Pizzas im Ofen sind, die Spinnen zubereiten. Dafür die Oliven längs halbieren – diese bilden den Körper. Für den Kopf eine Hälfte nochmals quer halbieren. Schliesslich für die Beine eine Olivenhälfte in dünne Scheiben schneiden.
7. Die Pizzas aus dem Ofen nehmen und die Olivenspinnen auf der Pizza zusammensetzen – Achtung, heiss! Dafür zuerst den Körper, dann den Kopf platzieren, und seitlich je 4 Beine neben den Körper legen. Die Olivenstücke haften auf dem warmen Käse und so fallen die Spinnen nicht auseinander.

Zubereitungsdauer: circa 2½ Stunden (inkl. Ruhezeit)

Terre del Barolo Barbera d'Alba DOC



intensives Rubinrot mit Purpureflexen. Eleganter Duft von Brombeeren und schwarzen Kirschen. Mittlerer bis voller Körper, mit weichen Tanninen und ausgewogener Säure. Lang im Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#)