



Drei Mini Pizzen

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig

- 300 g Mehl
- etwa ½ TL Salz
- etwa 12 g frische Hefe
- 130 ml Wasser (handwarm)
- Olivenöl
- 1 ½ Dosen ORO di Parma Pizzasauce Oregano
- 250 g geriebener Käse (z.B. Mozzarella, junger Pecorino, Bel Paese, Parmesan)
- Schwarzer Pfeffer
- Salz



Schritt 1: Pizza al funghi

Den Teig mit etwas Mehl zu einer flachen Scheibe kneten und mit ORO di Parma Pizzasauce mit Oregano bestreichen. Den Teig mit Käse belegen und die geschnittenen Pilze auf den Teig legen und mit etwas Trüffelöl dazugeben.

Verwendete Produkte



Schritt 2: Parmaschinken Pizza

Wieder den Teig mit etwas Mehl zu einer flachen Scheibe kneten und mit ORO di Parma Pizzasauce mit Oregano bestreichen. Käse darüber streuen und mit etwas Salz würzen.

Schritt 3: Calamari Pizza

Den Teig mit etwas Mehl zu einer flachen Scheibe kneten und mit ORO di Parma Pizzasauce mit Oregano bestreichen. Die Oliven schneiden und auf den Teig legen. Zu guter Letzt die Calamari Ringe auf die Pizza legen.

Alle drei Pizzen bei normaler Hitze goldbraun backen.

**Für die Pizza al funghi:**

- 150 g Kräutersaitlinge
- 4 EL Trüffelöl

Für die Pizza con prosciutto:

- 50 g Pinienkerne
- 80 g Rucola
- 200 g Parmaschinken
- 3 EL ORO d'italia Pesto Verde

Für die Pizza di mare:

- 200 g Calamari
- 1 Zitrone
- 70 g Oliven

Schritt 4: Die Verfeinerung

Die Pizza Funghi mit Basilikum belegen und mit Pfeffer würzen. Die Schinkenpizza mit ORO d'Italia Pesto Verde bestreichen und mit Parmaschinken belegen. Nun die Pinienkerne drüberstreuen. Über die Calamari Pizza etwas Zitronenschale reiben. Anschließend den Saft einer Zitrone über die Calamari Pizza geben und Rucola auf der Pizza verteilen.