


## Connis Pizza-Tiere

Conni, Anna und Billi backen sehr gern Pizza. Das Rezept für die Pizzatiere stammt von Connis Nachbarin Frau Sandulescu, die viele sehr besondere und manchmal auch etwas verrückte Einfälle hat. Dazu gehört wohl auch, Pizza in Tierform zu backen. Frau Sandulescu hat Billi und Conni einmal einen Pizzafisch serviert. Für sich selbst hat Frau Sandulescu ein Huhn gebacken. Was für ein Tier backst du?

 1 Stunde 40 Minuten

 Mittel

 3 Portionen

### Zutaten

<b>350 Gramm</b>	Mehl
<b>210 Milliliter</b>	handwarmes Wasser
<b>1 Tüte</b>	Trockenhefe
<b>1 Teelöffel</b>	Salz
<b>Etwas</b>	Olivener Öl
<b>Etwas</b>	Öl zum Einfetten des Backblechs und Bestreichen der Pizzas
<b>1 Dose</b>	fertige Pizzasauce Pizzabelag, den Du magst, zum Beispiel omatscheiben, Paprikastreifen, Oliven, Mais, Mozzarellascheiben, Salami, Champignons, Schinken, geriebener Käse

### Das brauchst du noch

- Einen Backpinsel
- Ein Backblech

### Schritte

- 1** Frau Sandulescu sagt, dass ihr Pizzateig ein Hefeteig ist und deswegen am besten in einer warmen Küche gelingt, in der es nicht zieht.
- 2** Vermenge die Hefe und das Salz in einer Schüssel mit dem Mehl. Gieße das warme Wasser hinein und rühre den Teig dabei mit dem Griff eines hölzernen Kochlöffels um - so lange, bis der Teig sich gut vom Schüsselrand löst.
- 3** Dann musst Du den Teig mit den Händen noch so lange kneten, bis er schön geschmeidig ist und sich richtig gut anfühlt.
- 4** Lass den fertigen Teig in der Schüssel, träufel ein wenig Olivenöl über ihn und decke ihn mit Frischhaltefolie ab. Leg ein feuchtes (aber nicht zu nasses) Geschirrtuch darüber und stelle den Teig an einen warmen, geschützten Ort. Dort lässt du ihn ungefähr eine Stunde gehen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
- 5** Nach dem Gehen rollst Du den Teig dünn aus. Aus dem Teig schneidest Du Tierformen aus. Wenn das zu schwer ist, kannst Du die Tiere vorher auch auf Papier zeichnen, sie ausschneiden und als Schablonen auf den Teig legen.
- 6** Die Pizzatiere bepinselst Du ganz leicht mit Olivenöl. Das geht am besten mit einem Backpinsel.
- 7** Dann streichst du die Tomatensoße oder den Ketchup mit einem Messer dünn auf die Tiere.
- 8** Nun kannst du den Tieren Augen, Münder, Streifen, Flecken, Flügel, Flossen und so weiter verleihen. Dafür nimmst du einfach den Pizzabelag und schneidest ihn notfalls mit einem Messer oder der Küchenschere zurecht.
- 9** Die fertigen Tiere legst Du auf das leicht gefettete Backblech und lässt sie im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 15 bis 20 Minuten backen. Vorsicht: Am heißen Ofen kann man sich leicht verbrennen, darum bittest Du am besten einen Erwachsenen um Hilfe, wenn Du das Backblech in den Ofen schiebst und wieder herausholst.
- 10** Guten Appetit!