



LANGOS PIZZA / MINI SNACK PIZZAS



Diese süßen Mini-Pizzas vereinen knusprigen Langos und klassische Margherita Pizza. Ihr könnt kleine Mini Langos backen oder den Teig in größere Portionen einteilen und größere Pizzen daraus backen. Die Mini Langos Pizzen sind eine super Vorspeise, aber auch als Hauptspeise oder Snack für Zwischendurch geeignet. Den Teig könnt ihr gut vorbereiten und müsst ihn dann nur noch kurz ausbacken und servieren. Für den Belag könnt ihr wie bei klassischer Pizza noch alle Zutaten eurer Wahl dazugeben, da die Pizzas aber nur kurz gebacken werden, sollten es Zutaten sein, die keine lange Garzeit benötigen.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
5 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C HG

PORTIONSRECHNER:

Stück: 8

LANGOS VORBEREITEN

Verknete alle Zutaten in etwa 10 Minuten zu einem glatten Teig. Forme ihn zu einer Kugel und lasse sie abgedeckt für 1 Stunde gehen. Teile den Teig in gleichgroße Portionen und forme sie zu Kugeln. Lasse sie abgedeckt nochmal für 30 Minuten gehen.

LANGOS FRITTIEREN

Erhitze das Öl in einer tiefen Pfanne auf 160-180 °C. Forme die Teigkugeln zu Langos, drücke sie dazu flach und ziehe sie etwas auseinander, sodass sie zum Rand etwas dicker werden. Backe sie dann für 2-4 Minuten im heißen Öl goldbraun. Lege sie auf eine Küchenpapier und lasse sie abtropfen. Tupfe sie auch auf der Oberseite vorsichtig mit einem Küchenpapier ab.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C Grillfunktion oder Oberhitze vor. Belege ein Backblech mit Dauerbackfolie.

PIZZAS

Verrühre alle Zutaten für die Soße miteinander und verteile sie auf den Langos. Reibe den Käse und verteile ihn auf der Soße. Backe die Mini-Pizzas im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Grillfunktion oder Oberhitze für etwa 5 Minuten, bis der Käse geschmolzen ist. Serviere die Pizzen noch warm und garniere sie mit den Basilikumblättern. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

LANGOS:

- 7 g** Hefe
- 350 g** Wasser
- 500 g** Mehl
- 10 g** Salz

ZUM FRITTIEREN:

- 1 l** Öl

TOMATENSOSSE:

- 240 g** Tomatenstücke (aus der Dose)
- ¼ TL** Knoblauchgranulat
- ½ TL** Oregano
- ¼ TL** Zucker
- ½ TL** Salz
- 2 EL** Olivenöl

PIZZA:

- 100 g** Käse (z. B. Gouda, Mozzarella)
- 50 g** Parmesan
- 24** Basilikumblätter