Walnuss-Mini-Pizza mit Feigen

Zubereitungszeit:
ca. 45 Minuten + Gehzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	217 kcal/ 907 kJ		
Eiweiß:	7,5 g	Fett:	11,7 g
Kohlenhydrate:	20 g		

Zutaten für 12 Portionen :

Für den Teig:

230 g	Mehl
1 Päckchen	Trockenbackhefe
1	Messerspitze Salz
130 ml	lauwarmes Wasser
5 EL	Olivenöl

Für den Belag:

6 EL	passierte Tomaten
6 EL	Chilisauce
50 g	Parmaschinken
60 g	kalifornische Walnüsse
200 g	Mozzarella
4	frische Feigen
	etwas Rosmarin

Zubereitung:

1. Mehl mit Trockenbackhefe und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser und Olivenöl zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken. An einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.

2. Teig in 12 Portionen teilen. Jede Portion zuerst zu einer Kugel formen, dann zwischen den Handballen zu flachen, kleinen Teigböden drücken, die zum Rand hin etwas dicker sind. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Nochmals 10 Minuten gehen lassen.

3. Tomaten mit Chilisauce verrühren. Parmaschinken in Stücke schneiden. Walnüsse grob hacken. Mozzarella in Scheiben schneiden. Feigen abspülen, trockentupfen und jede Feige in 3 Scheiben schneiden.

4. Teig mit der Tomaten-Chili-Sauce bestreichen. Mit Parmaschinken und Feigen belegen und mit einigen Rosmarinnadeln bestreuen. Walnüsse darüber geben und mit Mozzarella bedecken. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Gas: Stufe 4-5, Umluft: 200 Grad) ca. 15-20 Minuten backen.