Pizza für das Baby

ab 10. Monat

Zutaten

- **Für den Pizzateig mit Möhren**
- 250 g Möhren
- 25 ml Milch
- 275 g Mehl
- 1 TL Olivenöl
- 1/2 Würfel Hefe
- optional 1 TL Salz
- **Als Belag für die Pizza**
- 3 EL passierte Tomaten

- kleine Tomaten- oder Paprikawürfel
- Kochschinken
- Mozzarella

Zubereitung Pizzateig für das Baby mit dem Thermomix Schält die Möhren und schneidet sie in Stücke, die ihr in den Mixtopf gebt. Kocht sie nun 15 Minuten auf Stufe 1 bei 100°C weich. Dann lasst ihr die Möhren etwas abkühlen und gießt sie ab. Püriert die Möhren 10 Sekunden lang, indem ihr langsam bis auf Stufe 10 hochdreht. Nun bröselt ihr die Hefe in den Mixtopf zu den Möhren und gebt die Milch dazu. Diese Mischung verrührt ihr jetzt 20 Sekunden lang auf Stufe 2. Anschließend kommt das Mehl dazu und wenn ihr möchtet auch das Salz und alles wird 2 Minuten lang auf Knetstufe geknetet. **Zubereitung Pizzateig für das Baby ohne Thermomix** Schneidet die Möhren in Scheiben und bringt sie mit Wasser bedeckt in einem Topf zum Kochen. Lasst sie etwa 12 Minuten köcheln, gießt sie dann ab und püriert sie zu

- Pizzagewürz

einem feinen Brei. Wenn euer Möhrenbrei etwas abgekühlt ist, gebt ihr die restlichen Zutaten dazu und knetet sie zu einem geschmeidigen Pizzateig.

Weiterverarbeitung des Teiges Lasst den Pizzateig nun für mindestens 30 Minuten gehen – dabei wird er sein Volumen nahezu verdoppeln. Anschließend könnt ihr ihn nach Wahl belegen. Wir haben etwa 3 Esslöffel passierte Tomaten mit etwas von dem leckeren Pizzagewürz von Sonnentor* verrührt und auf der Pizza verstrichen. Darauf habe ich dann Kochschinkenwürfel, kleine Tomatenhälften und Mozzarella verteilt. Schließlich ging es für die Baby-Pizza 20 Minuten lang bei 200°C in den Ofen. Für das Baby könnt ihr die Pizza nun in kleine Stückchen schneiden. Unsere Maus mag es auch sehr gern, wenn sie ein langes schmales Stück in die Hand nehmen kann - so kann sie gut daran knabbern ;-) Für die Erwachsenen könnt ihr die Pizza nach Wunsch verfeinern, indem ihr noch Salz dazugebt und sie nach euren Vorlieben belegt. Den Unterschied zu einem normalen Pizzateig werdet ihr dann kaum rausschmecken.

Unsere Empfehlung für Dich:

erhältlich unter

https://www.familienkost.de/shop/