



## Schnelle Pfannenpizza ohne Hefe

### Zutaten

- **Zutaten für eine Pfannenpizza**
- 4 EL Dinkel- oder Weizenmehl
- 3 EL Joghurt
- 1 TL Backpulver
- etwas Olivenöl
- passierte Tomaten als Sauce
- beliebiger Belag wie Salami, Schinken, Paprikawürfel, Maiskörner
- geriebener Käse



Den Pizzateig für die Pfannenpizza bereitet ihr zu, indem ihr einfach das Mehl mit dem Backpulver und dem Joghurt mischt. Dann fettet ihr eure Pfanne ein - das geht sehr gut mit Trennspray.

Anschließend verteilt ihr den Pizzateig und der Pfanne. Ich öle dafür meine Hände mit etwas Olivenöl ein und drücke den Teig dann platt, bis er kreisrund wie die Pfanne ist. Wenn er zu sehr klebt, könnt ihr ruhig etwas mehr Olivenöl verwenden.

Als nächstes verteilt ihr einige Esslöffel passierte Tomaten auf dem Teig. Wer möchte, kann sie vorher noch mit Salz und Pizzakräutern mischen. Für das Baby ist das aber nicht notwendig. Belegt die Pizza dann nach euren Wünschen.

Nun wird die Pfanne mit dem Deckel verschlossen und eure Pfannenpizza bäckt 15 Minuten lang bei mittlerer Stufe. Zwischendurch dürft ihr den Deckeln nicht abheben!

### Unsere Empfehlung für Dich:

**BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE**

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN  
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP



erhältlich unter <https://www.familienkost.de/shop/>