

# Pizzapfännle fürs Raclette

## Für den Pizzateig:

½ Hefewürfel  
125 ml lauwarmes Wasser  
250 g Mehl  
1 EL Olivenöl  
½ TL Salz  
1 Prise Zucker

## Für den Belag:

Tomatenmark  
und Gemüse oder Aufschnitt nach Wahl  
Mozzarellastreifen

Die Hefe im lauwarmen Wasser verrühren und die Prise Zucker hinzugeben. Für 10 min quellen lassen und anschließend alle Zutaten zu einem Teig kneten. Den Teig für 30-40 min an einem ruhigen Ort gehen lassen

Den Teig in mandarinengroße Kugeln aufteilen, sodass er in die Pfännle passen und leicht an die Ränder drücken.

Einen Teelöffel Tomatenmark darauf verteilen und mit dem Wunschbelag belegen. Obendrauf kommen Mozzarellastreifen.

Wenn der Teig von unten noch nicht durchgebacken ist, das Pfännle auf den Raclettegrill nachgaren lassen

Perfekt zum Pizzapfännle passt der 716 Rotarius

