Bubble-Pizza

Wer gerne Pizza mit Käse im Rand mag, der wird auch das Rezept von der Bubble-Pizza lieben, denn in jeder einzelnen Bubble steckt eine kleine Mozzarella-Kugel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 Packung	Fertigpizzateig (aus dem Kühlregal ca. 400 g)
1 Glas	Pizzasauce (klein)
2 Packungen	Mini-Mozzarella-Kugeln (je 125g ATG)
Nach Belieben	Gratinkäse
Nach Belieben	Italienische Kräuter (oder Gewürze nach Belieben)
Nach Belieben	Salami

Zubereitung

1. Für die **Bubble-Pizza** die Mozzarella-Kugeln über einem Sieb sehr gut abtropfen lassen und zeitig den Backofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann den Pizzateig ausbreiten und am besten mit einem Pizzarad in 36 gleichmäßige Stück schneiden.

3. Nun auf jedes Teigstück (34 Stück) eine Mozzarella-Kugel platzieren und lückenlos einwickeln. Sie sollten gut verschlossen sein, damit so wenig Käse wie möglich beim Backen austritt. Anmerkung: Da 2 Teigstücke übrig bleibe, kann man diese sehr gut verwenden, um undichte Stellen oder Lücken zu stopfen.

4. Anschließend 17 von den fertigen Kugeln eng aneinandergereiht, im Kreis auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Diesen Vorgang für eine weitere Pizza wiederholen.

5. Die Bubble-Pizza nun großzügig mit der Pizzasauce bestreichen und eventuell noch mit italienischen Kräutern oder anderen Gewürzen bestreuen.

6. Letztendlich die Pizza nach Belieben mit Käse und klein geschnittener Salami belegen und im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Da die meisten fertigen Pizzasaucen weniger intensiv schmecken, empfiehlt es sich, die Sauce mit etwas Tomatenmark zu verfeinern. Das macht die Bubble-Pizza noch geschmackvoller. Zudem kann man die Pizza vor dem Servieren noch mit etwas Basilikum dekorieren.