



## Zutaten



### 1. Schritt

Zuerst wird der Teig zubereitet. Dafür gibst du das Vollkorn-Mehl in eine große Schüssel. Trockengerm und Salz darunter und gründlich vermischen.



### 2. Schritt

Das lauwarme Wasser in die Mehlmischung geben und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Du solltest mindestens fünf Minuten kneten, damit sich alle Zutaten gut miteinander verbinden und der Teig geschmeidig wird.



### 3. Schritt

Teig zudecken und in einer Schüssel an einem warmen Ort eine halbe Stunde lang lagern.



### 4. Schritt

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad vorheizen und deine Zutaten klein schneiden.



### 5. Schritt

Bestreiche ein Backblech mit Olivenöl und bestäube es leicht mit Vollkornmehl. Den Teig auf einer bemehlten Fläche mithilfe eines Nudelholzes ausrollen, circa einen halben Zentimeter dick.

Für 4 Kinder:

Für den Pizza-Teig:

300 g Weizenvollkorn-Mehl  
oder Weizenmehl universal

1 Pkg. Trockengerm

200 ml lauwarmes Wasser

1 TL Salz

Für den Belag:

Olivenöl

Passierte Tomaten

Geriebener Emmentaler

Mozzarella

Oliven

Mais

Paprika tricolore

Tomaten

Zwiebeln

Schinken

Salami

Kräuter (z.B. Basilikum und  
Oregano)

Salz und Pfeffer





#### 6. Schritt

Schneide mit einem Messer Tiere aus dem Teig aus. Die Teigtiere auf dem Backblech auslegen und mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen.



#### 7. Schritt

Grundbelag der Pizza sind passierte Tomaten und Käse.



#### 8. Schritt

Mit den übrigen Zutaten kannst du nach Belieben verzieren. Oliven und Mais kann man gut als Tieraugen verwenden. Mit den bunten Paprikas, den frischen Tomaten und den Zwiebeln kann man tolle Fischschuppen formen. Der Schinken eignet sich z.B. gut für den Rüssel und die Ohren eines Elefanten.



#### 9. Schritt

Nun nur noch mit Salz, Pfeffer und den klein gehackten Kräutern würzen und anschließend das Blech mit den Pizza-Tieren für 10 bis 15 Minuten bei 180 Grad in den Backofen geben.