



**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Hauptspeisen

.....

**Saison:** Herbst

.....

**Für:** 4 Personen

.....

**Verfasst von:** Samuel Schnöll

.....

## Zutaten

.....  
500 G Weizenmehl

.....  
250 ML lauwarmes Wasser

.....  
2 PKG Trockengerst

.....  
1 PRISE Salz

.....  
3 EL Olivenöl

.....  
Tomatenmark

.....  
Pizzagewürz

.....  
geriebener Käse

.....  
Salami in Scheiben  
.....

.....  
Champignons  
.....

## Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Knethaken zu einem Teig verkneten.
2. Den Teig anschließend mit der Hand nochmals durchkneten.
3. Den Teig an einem warmen Ort abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.
4. Teig nochmals durchkneten und in zwei Teile teilen.
5. Die beiden Teile jeweils durchkneten, auswalken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
6. Tomatenmark mit Pizzagewürz vermengen und die Teige damit bestreichen.
7. Geriebenen Käse darüberstreuen und mit Salamischeiben belegen.
8. Champignons halbieren und zu Totenköpfen schnitzen.  

Die Augen am besten mit einem Strohhalm ausstechen und mit dem Messer "Zähne" einritzen.
9. Die Champignons auf den Pizzen verteilen, ein wenig geriebenen Käse und Pizzagewürz darüberstreuen.
10. Bei 200 °C ca. 30 Minuten backen.