Pizza-Herz backen

15 Min		30 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten

Für den Pizzateig:

- 400 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 2 TL Salz
- 4 EL Olivenöl
- 200 ml Wasser (lauwarm)

Als Belag:

- 250 ml Pizzasauce
- 150 g Mini-Tomaten
- 125 g Mini-Mozzarella
- Basilikum

Zubereitung:

Pizzateig vorbereiten:

1. Löse die Hefe im lauwarmen Wasser auf und gib dann das Mehl, Salz und Öl hinzu.
2. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig. Wenn du den Teig mit deinem Thermomix zubereiten möchtest, so gibst du alle Zutaten auf einmal in den Mixtopf und lässt sie auf Knetstufe 3 Minuten lang durchkneten.
3. Lasse den Pizzateig anschließend abgedeckt in einer Schüssel für mindestens 1 Stunde ruhen.
4. Heize den Backofen dann auf 220°C Ober-/Unterhitze vor. Belege ein Blech mit Backpapier.

Pizza Herz backen:

1. Rolle den Teig aus. Stich ein großes Pizzaherz und mehrere kleine Pizzaherzen aus dem Teig aus.
2. Schneide den Mozzarella und die gewaschenen Tomaten in Scheiben.
3. Bestreiche den Pizzateig mit der Pizzasauce. Streue nach Belieben Oregano darüber.
4. Verteile anschließend den Mozzarella und die Tomatenscheiben darauf.
5. Backe die große Herz Pizza und die kleinen Mini-Pizzen in Herzform für 15 Minuten im Ofen.
6. Serviere die Herz Pizza mit frischem Basilikum.

NEU
MEIN NEUES KOCHBUCH
IST SPIEGEL-BESTSELLER!