





Herz-Pizza

Eine Pizza Margherita zum Muttertag oder Valentinstag in Herzform mit Käseherzen belegt

3 - 4 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier

Belag:

etwa 200 g Gouda in 2 dickeren Scheiben

400 g stückige Tomaten mit Kräutern (Füllmenge)

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Zucker

Hefeteig:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

200 ml Wasser

2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

etwa 1 TL Salz

Zum Verzieren:

Basilikumblätter

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

2 Belag:

Aus dem Gouda mit Herzausstechern beliebige Herzen ausstechen, übrigen Gouda klein schneiden. Stückige Tomaten mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und Goudastückchen unterrühren.

3 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche in angedeuteter Herzform (oben etwa 30 cm, unten etwa 5 cm breit und etwa 40 cm lang) ausrollen (je nach Backblechgröße). Den Teig auf das Backblech geben und an der 30 cm breiten Stelle längs etwa 15 cm einschneiden, so dass man die 2 Herzbögen formen kann. Das Herz insgesamt etwas nachformen und -drücken.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- ④ Tomatensoße gleichmäßig auf dem Teig verstreichen und die Gouda Herzen darauflegen. Das Backblech **sofort** in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Die Herz-Pizza mit Basilikumblättchen bestreut servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Pizza zusätzlich mit Salami- oder Schinken-Hezen belegen.

