

Pizzazunge

Leckere kleine Pizzazungen einfach selber machen - Pizza Zunge mit Tomaten und Ziegenkäse.

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
1 TL Zucker
½ TL Salz
2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
175 ml warmes Wasser
25 g geriebener Parmesan

Belag:

350 g Cocktailtomaten
150 g Ziegenfrischkäse (Rolle)
1 Knoblauchzehe
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

Zum Bestreuen:

Basilikumblätter
100 g gehobelter Parmesan
frisch gemahlener Pfeffer

1 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Belag zubereiten:

Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Ziegenfrischkäse in etwa 20 Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten. Den Teig in 10 gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und mit Öl befeuchteten Händen jeweils zu Zungen von etwa 5 x 12 cm Größe formen. Diese auf das Backblech legen. Erst mit den Tomatenscheiben fächerförmig belegen, darauf jeweils 2 Käsescheiben legen, dabei etwas Rand frei lassen. Dann mit Salz, Knoblauch, Pfeffer und etwas Olivenöl würzen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.

- 4 Basilikum abspülen, trocken tupfen, die Blättchen von den Stängeln zupfen, in Streifen schneiden. Die Pizzazungen vor dem Servieren mit Basilikumstreifen, Parmesan und Pfeffer bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Vor dem Backen zusätzlich 50 g gehackte Oliven auf die Pizzazungen streuen.

