

Tomaten-Pizza-Zungen

Leckere kleine Pizza-Schiffchen 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:

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:

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 Minuten

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Streuen Sie vor dem Backen zusätzlich 50 g gehackte Oliven auf die Zungen.

