

Valentinstagsrezepte

Herz-Pizza



Zutaten

250g Mehl
15g Hefe
Prise Zucker
1/2 TL Salz
Pfeffer
120g Mozzarella
200g passierte Tomaten
1 EL Tomatenmark
Parmesan
3 EL Olivenöl
Optional Peperoni

Sonstiges

Du kannst die Pizza natürlich belegen, wie du möchtest.

Anleitung

--- 1 ---

Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde eindrücken.

--- 2 ---

Hefe mit Zucker in 125 l lauwarmem Wasser auflösen und in die Mulde gießen. Den Vorteig zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

--- 3 ---

Mehl mit Salz zum Hefevorteig geben und einige Minuten zum elastischen Teig verkneten.

--- 4 ---

Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt min.1 Stunde gehen lassen.

--- 5 ---

Den Teig in 2 Teile teilen und daraus eine runde oder im Herzform Pizza formen, den Rand etwas dicker lassen.

--- 6 ---

Tomaten und Tomatenmark verrühren, auf dem Teig streichen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan darüber streuen. Mozzarella darauf legen und mit Öl beträufeln.

--- 7 ---

Pizza Margarita im Backofen bei 220 Grad ca. 15 Min. backen.