

Urlaub mit
dem Mund



Zutaten für
4 Personen

Zum Abschluss der Sommerferien wollen wir uns mit italienischen Pizzaherzen bei euch bedanken. Vielleicht habt ihr ja auch jemanden bei dem ihr euch mit einem leckeren Pizzaherz bedanken wollt, dann nicht wie ran an den Herd. Lasst es euch schmecken ☺

Pizzaherzen

Für den Teig:

1000 g Weizenmehl
20 g Salz
60 g Olivenöl
600 ml Wasser
5 g Hefe

Für das Tomatensugo:

1 Dose passierte Tomaten
1 TL Salz
2 TL Pizzagewürz
½ Bund Basilikum
1 Prise Zucker
Belag nach Geschmack

- Schritt 1 Aus den Zutaten für den Teig einen geschmeidigen Hefeteig herstellen, ca. 10 Minuten Knetzeit. Den Teig mit Gärfolie abdecken und 12-24 Stunden im Kühlschrank bei 7- 8° C ruhen lassen.
- Schritt 2 Danach den Teig in vier gleich große Stücke teilen, diese mit etwas Mehl bestäuben, zu runden Kugeln formen und abgedeckt weitere 45-60 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Tomatensugo zubereiten.
- Schritt 3 Dazu mischt ihr die passierten Tomaten mit dem Kräutersalz und den italienischen Kräutern. Die Cocktailtomaten und den Mozzarella in Scheiben schneiden und die abgezupften Basilikumblätter waschen.
- Schritt 4 Nach der Ruhezeit die Teigportionen mit bemehlten Händen ausziehen oder mit dem Nudelholz ca. 0,5 cm stark ausrollen. Mit einer Herzschaablone die Pizzaherzen ausschneiden und nach Bedarf die Mitte nochmals etwas

flacher drücken, sodass ein schöner Rand entsteht.
Mit dem Tomatensugo bestreichen, mit den restlichen
Zutaten belegen und knusprig ausbacken.

Backzeiten: Bei 250° C Umluft, ca. 12 Minuten.



Buon Appetito! 😊