PIZZAHERZEN

ZUTATEN

330 g Mehl
157 ml warmes Wasser
1/2 Hefewürfel
1 TL Salz
3 EL Olivenöl
etwas Tomatensauce
Tomaten
geriebenen Käse
Basilikum

SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Für den Pizzateig verrührt ihr die Hefe mit dem warmen Wasser in einer Rührschüssel. Nach ein paar Minuten gebt ihr das Salz, das Mehl und die 3 Esslöffel Olivenöl hinzu. Nun mit den Knethaken den Teig mindestens 5 Minuten ordentlich durch kneten.

2. Wenn der Teig glatt ist und sich 'um die Knethaken wickelt', könnt ihr ihn in die Rührschüssel legen und mit einem Küchentuch abgedeckt für ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Sobald sich das Volumen vom Teig deutlich vergrößert hat (ca. nach einer Stunde), könnt ihr diesen auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Alternativ könnt ihr natürlich auch fertigen Pizzateig benutzen. Mit Hilfe eines Keksausstechers in Herzform oder frei Hand, schneidet ihr nun Herzen aus dem Teig. Den Backofen heizt ihr auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vor.

4. Die Teigherzen werden anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt und mit Tomatensauce, Oregano, Käse und etwas Tomaten belegt.

5. Nun nur noch für 13 Minuten in den Backofen schieben und anschließend heiß servieren.

ALLE RECHTE SIND BEI FRÄULEIN SELBSTGEMACHT! FOTOS UND TEXT SIND URHEBERRECHTLICH GESCHÜTZT.