



REZEPTE ZUM MUTTERTAG ODER VALENTINSTAG

HERZHAFTER PIZZA-SNACK

Mit diesen kleinen Pizza-Herzen machst du deinen Liebsten zum Valentinstag oder deiner Mama zum Muttertag eine ganz besondere Freude. Die Minipizzen sind super schnell gemacht und schmecken herzhaft-köstlich – viel Spaß!



Das brauchst du:

- 1 Würfel Hefe
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 500 g Mehl (Typ 00)
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz

→ Oder: Fertigen Pizzateig

- Passierte Tomaten
- Oregano, Salz, Pfeffer
- Belag und Käse nach Wahl

UND SO GEHT'S:

1. Du kannst Fertig-Pizzateig verwenden oder den Teig selbst herstellen. In letzterem Fall musst du als erstes das Wasser in mit der Hefe verrühren und anschließend ca. 10-15 Minuten ruhen lassen. Dann gibst du das Salz und das Öl hinzu.
2. Jetzt kommt das Mehl dazu und dann musst du den Teig gut verkneten. Mit den Knethaken eines Mixers geht es besonders einfach. Knete den Teig so lange, bis er glatt und geschmeidig ist. Wenn der Teig zu sehr klebt, hilft es, wenn du einfach noch ein bisschen Mehl hinzugibst.
3. Jetzt musst du ein wenig Geduld haben, denn der Pizzateig sollte etwa 45 min an einem warmen Ort ruhen. Die Schüssel deckst du dabei mit einem sauberen Geschirrtuch ab.
4. Nimm dir dann etwas von dem Teig und forme daraus flache Herzen.
5. Jetzt ist die Soße dran: Verrühre hierzu die passierten Tomaten mit den Gewürzen und gib sie mit einem Löffel auf deine Teig-Herzen. Der Rand sollte dabei frei bleiben.
6. Dann musst du deine Pizza nur noch nach Belieben belegen. Wir haben zum Beispiel unsere Pizza-Herzen mit Mozzarella bestreut und dann kleine Herzchen aus vegetarischer Salami ausgestochen und die Pizza damit belegt.
7. Jetzt ab in den Ofen für ca. 15 min bei 250 Grad (Umluft) und schon sind die Pizza-Herzen fertig!

Unser Buchtipp

