



MINI-HERZPIZZEN



Ergibt 8 kleine Pizzen

FÜR DEN PIZZATEIG:

550 g Pizzamehl (Type 00)
2 g Frischhefe
ca. 350 g Wasser
16 g Salz

FÜR DEN BELAG:

1 Dose San-Marzano-Tomaten
(400 g)
5 g Salz
5 g Olivenöl
1 Handvoll Basilikum-Blättchen
2 Kugeln Mozzarella

Außerdem: Champignons,
Salami, geräucherter oder
gekochter Schinken, eingelegte
Artischockenherzen, Rucola
und Parmesan nach Belieben

ZUBEREITUNG

Das Mehl in eine Schüssel geben. Eine Mulde formen und die Hefe hineinbröseln. Etwa 100 g des Wassers über die Hefe schütten und mit einer Gabel mit etwas Mehl vom Rand verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Restliches Wasser sowie Salz zugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedriger und etwa 10 Minuten auf zweiter Stufe verkneten.

Den Teig 1 Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen. Anschließend für 12-72 Stunden gut abgedeckt im Kühlschrank gehen lassen. Nach jeweils 24 Stunden das Gas aus dem Teig drücken bzw. den Teig kurz durchkneten.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, durchkneten und in acht gleich schwere Stücke teilen. Zu Kugeln formen, gut abdecken und noch einmal zwischen 2-4 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

30 Minuten vor dem Backen: Den Backofen mit Keramikbackstein (Einschubhöhe 2) auf 275 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Tomaten, Salz und Olivenöl mit den Händen zu einer stückigen Soße zerdrücken. Basilikum waschen, trockenschütteln, Blättchen grob zerrupfen und untermengen.



MINI-HERZPIZZEN

ZUBEREITUNG

Für die Herzpizzen je einen Teigling an einer Seite mit einem Messer etwa 3 cm tief einschneiden. Mit den Händen in Form ziehen, dabei einen etwas dickeren Rand lassen. Mit Soße bestreichen, mit zerrupftem Mozzarella und nach Belieben mit Pilzen, Salami, gekochtem Schinken oder Artischockenherzen belegen.

Die Pizzen nacheinander 6-8 Minuten auf dem Keramikbackstein knusprig backen. Anschließend mit Rucola, frischen Basilikumblättchen oder geraspeltem Parmesan belegen.