

Herzpizza für Verliebte

Teig:

330 g Wasser
40 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank
(optional kann auch weggelassen werden!)
5 g frische Hefe
300 g Weizenmehl (Typ 550 o. Pizzamehl 00)
200 g Hartweizenmehl
10 g Salz
10 g Olivenöl

Sosse:

200 g stückige Tomaten
20 g Tomatenmark
6 frische Basilikumblätter
1/2 TI Salz
1/4 TI Pfeffer
1/4 TI Zucker

Belag:

100 g geriebenen Käse
125 g Mozzarella in Stücken
Belag nach Gusto z.B. Salami, Schinken,
Paprika, Knoblauch etc.



Zubereitung:

Wasser, LM und Hefe in den Mixtopf geben 2 Min./Stufe 2. Mehl und Salz zugeben und 5 Min. Teigknetstufe.

Den Teig für ca. 3 h gehen lassen oder besser über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Danach den Teig aus der Schüssel nehmen und mit Hilfe des Teigrollers kreisrund auf der Teigunterlage ausrollen, das untere Ende spitz auslaufen lassen und in das obere Ende mittig einen kleinen Schnitt setzen und herzförmig ausformen.

Den Backofen mit dem großen Pizzazauberer plus, oder einem anderen Stein aus der Stoneware plus Kollektion, leer auf 260°C aufheizen.

Mit dem kleinen Streicher Tomatensoße auftragen und mit geriebenem Käse, Mozzarella etc. belegen. Das Herz mit einem Pizzaschieber auf den heißen Stein schieben und in ca. 12-15 min. fertig backen (Sichtkontakt).

Alternativ kann das Herz natürlich auch auf der alten Stoneware Kollektion ohne die Plus-Funktion gebacken werden. Dazu das Herz mit der Form bei 230°C in den Ofen schieben und in ca. 20 Minuten fertigbacken!

Verwendete Produkte: großer Pizzazauberer Plus, Teigroller, kleiner Streicher, Microplane grobe Reibe, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN