

Herzförmige Margherita-Pizza

90–100 Min

Zubereitung

1. Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen. In einer kleinen Schüssel Hefe, Zucker und 100 ml Wasser vermischen. 5 Minuten stehen lassen. Die Hefemischung, das restliche Wasser und das Olivenöl zum Mehl geben und zu einem weichen Teig kneten (5–7 Minuten).
2. Den Teig zu einer Kugel formen und in eine geölte Schüssel geben. Mit Frischhaltefolie oder einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
3. In der Zwischenzeit die Tomaten, die italienischen Kräuter, Salz, Pfeffer und Olivenöl in einer Schüssel vermischen, Mozzarella in Stücke zerteilen.
4. Den Backofen auf 250 °C vorheizen (bei Verwendung eines Pizzasteins diesen in den Ofen legen). Den Teig zu einer Herzform mit einer Dicke von etwa 0,5 cm ausrollen.
5. Die Tomatensauce auf dem Teig verteilen, mit Mozzarella belegen und auf ein Backblech oder eine Pizzaschaufel legen. 7–9 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Vor dem Servieren mit Parmesan und getrocknetem Basilikum bestreuen.

Zutaten für 1 Portionen

= Kotányi Produkte

Teig	
400 g	00 Mehl oder Universalmehl
1 TL	Himalayasalz
12 g	Frische Hefe
1 TL	Zucker
220 ml	Wasser, lauwarm
40 ml	Olivenöl
Topping	
120 ml	Tomaten, gehackt
	Salz und Pfeffer
	Etwas Olivenöl
1 TL	Italienische Kräuter
100 g	Mozzarella
0.5 TL	Basilikum gerebelt
	Parmesan, zum Servieren