

Kleine Pizzaherzen

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 15 Stück

Für den Teig

250 ml lauwarmes Wasser
450 g glattes Mehl
20 g Hefe
10 g Salz
15 ml Olivenöl
1 Zucker

Für den Belag

4 feste Rispen Tomaten
1 Bund frischer Basilikum
125 g Cheddar

- 1 -

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mindestens 5 Minuten gut durchkneten.

- 2 -

Die Schüssel mit dem Pizzateig mit einem Geschirrhandtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

- 3 -

Anschließend eine Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und darauf den Teig ca. 5 mm dick auswellen. Mit einem herzförmigen Ausstecher ca 15 Pizzaherzchen formen.

- 4 -

Backofen auf 220 °C vorheizen.

- 5 -

Rispen Tomaten waschen und in dicke Scheiben schneiden.

- 6 -

Die Herzchen mit Cheddar bestreuen und jeweils in der Mitte mit einer Tomatenscheibe belegen.

- 7 -

Sobald der Backofen vorgeheizt ist, Pizzaherzchen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ca. 15-20 Minuten goldbraun werden lassen. Darauf achten, dass der Rand der Herzchen nicht zu dunkel wird.

- 8 -

Anschließen die Herzchen aus dem Backofen nehmen und mit frischen Basilikumblättern garnieren.