

HERZPIZZA

★★★★★ 5 bei 3 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig in drei Teile aufteilen, zu Kugeln schleifen und nochmals 60 Minuten zugedeckt rasten lassen. Ich habe dafür meine [Mulitschüssel](https://www.backenmitchristina.at/produkt/multischuessele-rechteckig/) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/multischuessele-rechteckig/>) mit Deckel verwendet und den Boden der Schüssel zusätzlich noch mit etwas Olivenöl eingestrichen. So lassen sich die Teigkugeln nach der Rastzeit besser aus der Schüssel heben.
- 3** Zu Herzpizzen ausziehen und nach Belieben belegen.
- 4** Die Pizzen im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad ca. 10 Minuten backen.



Fürs Pizzabacken nehme ich am liebsten meinen **Pizzaofen**. Dort kann man zwar nur eine Pizza nach der anderen backen, aber das Ergebnis ist dank der Heizspiralen einfach perfekt.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 3 PIZZEN

PIZZATEIG

- 300 g lauwarmes Wasser
- Pizzamehl (alternativ Weizenmehl 700)
- 500 g
- 12 g Salz
- 4 g Germ

BELAG

- Tomatensauce
- Mozzarella
- Salami
- Schinken
- Rucola