HERZPIZZA

5 bei 3 Bewertungen

1 h 30 min | Heißluft | 250 Grad | 10 min



Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (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/multischuessel-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.

BACKEN MIT CHRISTINA Tipp

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.

Zutaten

FÜR 3 PIZZEN

PIZZATEIG

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

BELAG

- Tomatensauce
- Mozzarella
- Salami
- Schinken
- Rucola