



## *Pizza in Herzform*

Zutaten für eine Herzpizza:

250 ml Wasser lauwarm

½ TL Zucker

20 g frische Hefe

450 g Mehl

1 TL Salz

2 EL Olivenöl

Und so geht es:

1. 2 El Wasser mit dem Zucker mischen, die Hefe darin auflösen
2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten
3. Den Teig für mind. Eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen
4. Den Teig dünn ausrollen und ein großes oder mehrere kleine Herzen daraus ausstechen( mit einem Messer)
5. Nach dem Belegen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und bei 250Grad ca 7 Min. backen

Belag:

150-200ml Tomatensoße, Packung Mozzarella, Kirschtomaten, Reibkäse

Oder alles was ihr gerne mögt!

Viel Spaß beim Zubereiten und Essen!