

Herzpizza

Zutaten:

Easy To Mix Hack

300g Mehl

150ml lauwarmes Wasser

15g frische Hefe

Prise Salz

Passierte Tomaten

Getrockneter Oregano

(Veganer) Käse

Frisches Basilikum

Kirschtomaten

Zubereitung:

Die Hefe im Wasser auflösen und mit dem Salz verrühren. 10 Minuten gehen lassen.

Mehl in eine Schüssel geben und die Flüssigkeit dazugeben. Mit einem Knethaken mind. 5 Minuten kneten, bis der Teig geschmeidig ist. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. eine Stunde gehen lassen.

In der Zeit Easy To Mix Hack nach Anleitung mixen, kühlen und braten. Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Pizzateig ausrollen und zu Herzen formen. Die Tomaten mit dem Oregano mischen und auf der Herzpizza verteilen. Käse und Hack darauf streuen und bei ca. 20 Minuten im Ofen backen.

Mit frischem Basilikum und Kirschtomaten verzieren.