

## **Pizza-Herzen von der „White Lady“ großer, runder Stein**

Das Rezept ergibt ca.23 Herzen, pro Herz 2 SmartPoint Punkte

### **Zutaten für den Teig:**

100 g Wasser, 10 g frische Hefe, 1 Prisen Zucker, 1/2 TL Salz

1 1/2 EL Olivenöl, 200 g Mehl Typ 550

### **Zutaten für den Belag:**

2 Scheiben Geflügelsalami, in Würfel geschnitten

½ Pack Stückige Tomaten

50 g Rucola gewaschen

1 halbe rote Zwiebel in kleine Stücke geschnitten

1 Knoblauchzehe

Eine halbe Hand voll frischen Basilikum in Streifen geschnitten

½ TL Gewürz „Nicht Fleisch, nicht Fisch“ und ½ TL Schlemmerkräuter

Ca. 30 g Parmesankäse, mit der feinen Microplanereibe geschnitten

### **Zubereitung des Teiges im Thermomix oder der Kenwood Cooking Chef:**

Für den Teig erst Wasser, Hefe und Zucker für 2 Min/Stufe 2 (bei der Kenwood Stufe 1)/ 37 Grad erwärmen.

Dann die restlichen Zutaten zugeben und 5 Min Knetstufe (bei der Kenwood Stufe 1).  
Dann mind. 1 Std gehen lassen.

### **Dann:**

Als erstes den Backofen auf 230 Grad O/U Hitze vorheizen.

Den Stein mit Albaöl leicht fetten.

Die stückigen Tomaten mit dem Basilikum, den Gewürzen, der frisch gepressten Knoblauch herzhaft abschmecken.

Nun den Teig auf der Backmatte ausrollen und mit dem Keks-Ausstechroller die Herzen ausstechen und auf den Stein legen.

Die Tomatensoße darauf verteilen und auf einen Teil die Salami geben. Auf die anderen die rote Zwiebel geben.

Dann als Abschluss auf alle den frisch geriebenen Parmesankäse geben und für ca. 20 Min auf dem unteren Rost im Backofen fertig backen.

Schmeckt bestimmt auch super kalt als Fingerfood.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺