

That's Amore Pizza



Vorbereitungszeit: 20 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Basilikum: 1 Zweig, (8-10 Blätter)
- Frischer Mozzarella-Käse, in dünne Scheiben geschnitten: 85 g
- Mehl: zum Bestäuben
- Olivenöl: 2 Teelöffel
- Pizzateig, im Laden gekauft oder selbst gemacht: 500 g
- Ungesalzene Butter, geschmolzen: 2 Esslöffel

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Pizza & Pasta Sauce 1/4 Tasse



Vorbereitung

Teilen Sie eine Pizza in Herzform mit Ihren Lieben, denn der einfachste Weg zum Herzen führt über eine gute Pizza mit viel Käse. Machen Sie Ihr Valentinsessen mit unserer Pomìto Pizza Sauce zu einem Erfolg!!

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 230 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Beiseite stellen.
2. Eine saubere Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben und den Teig darauf geben. Den Teig mit den Händen zu einem Kreis mit einem Durchmesser von etwa 30 cm. Um ein Herz zu formen, ziehen Sie die untere Mitte des Teigs vorsichtig nach unten, sodass eine Spitze entsteht. Drücken Sie die obere Mitte des Teigs zusammen, um die beiden Seiten zu bilden. Den herzförmigen Teig in die vorbereitete Form geben. Den Teig mit Olivenöl bestreichen und 5-7 Minuten backen, bis er leicht gebräunt ist.
3. Nach dem Vorbacken den Teig aus dem Ofen nehmen und die Pomìto-Pizzasauce darüber verteilen. Den Teig in einer gleichmäßigen Schicht verteilen und etwa 2,5 cm Teig um die Ränder herum frei lassen. Mit Mozzarellascheiben belegen und die Außenseite der Kruste mit geschmolzener Butter bestreichen. 15-17 Minuten backen, bis die Kruste stark gebräunt ist und der Käse Blasen gezogen hat.
4. Die Pizza aus dem Ofen nehmen, mit frischen Basilikumblättern bestreuen und sofort servieren.