

Tomaten-Pizza-Zungen

8 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Germteig:

300 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
1 KL Zucker
½ KL Salz
2 EL Speiseöl
180 ml lauwarmes Wasser
25 g geriebener Parmesan

Belag:

350 g in Scheiben geschnittene
Cocktailtomaten
150 g in Scheiben geschnittener
Ziegenfrischkäse
1 klein gehackte Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
3 EL Olivenöl

Zum Bestreuen:

in Streifen geschnittene
Basilikumblätter
100 g gehobelter Parmesan
Pfeffer

1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

2 Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und 8 Scheiben (14 cm Ø) ausstechen. Die Scheiben oval formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

3 Belag:

Die Teig-Ovale mit den Tomaten fächerförmig so belegen, dass dabei etwas Rand frei bleibt. Je 2 Käsescheiben darauflegen und mit Salz, Knoblauch, Pfeffer und Olivenöl würzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten



④ Zum Bestreuen:

Die Tomaten-Pizza-Zungen vor dem Servieren mit Basilikum, Parmesan und Pfeffer bestreuen.

