

Amerikanische Deep Dish Pizza

Zutaten für 28 cm Ø Spring-Form:

Für den Teig

400 g Mehl,
ca. 280 ml Wasser,
15 g frische Hefe,
eine Prise Salz,
4 EL Olivenöl,

Belag:

250 g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
Salz
Oregano
200 ml passierte Tomaten
1 EL Tomatenmark
getrockneter Basilikum
250 g eingelegte Artischockenherzen
oder grüne Oliven mit Jalapeno-Füllung
125 g Mozzarella,
50 g geriebener Parmesan
75 g Provolone oder Edamer geraspelt

Zubereitung :

Für den Pizzateig die Hefe im lauwarmen Wasser verrühren 1 EL Mehl zugeben und ca. 10 Min. bei 40° C gehen lassen. Mit der Küchenmaschine unter das Mehl geben, Olivenöl und eine Prise Salz zufügen und zu einem festen Teig kneten.

Nun an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Danach nochmals durchkneten und wieder ca. 30 Min. gehen lassen.

Inzwischen das Hackfleisch mit fein gehackter Zwiebel und fein gehackter Knoblauchzehe in 1 EL Olivenöl krümelig braten. Mit Salz und Oregano würzen. Die Springform einfetten.

Wenn der Pizzateig das zweite Mal gegangen ist, den Teig in 2/3 zu 1/3 teilen und den größeren Teil so ausrollen, dass der Teig den Boden und den Rand der Springform bedeckt und noch etwa 2 cm über den Rand der Springform hängt. Den Boden mit dem geraspelten Edamer betreuen, das Hackfleisch darüber verteilen, Artischockenherzen und oder Oliven darüber streuen und zum Schluss mit geriebenem Parmesankäse bestreuen (die Hälfte zurück behalten, die kommt oben drauf.) © www.kochbaeren.de



WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > aus dem Ofen > Rezept : Deep Dish Pizza

Nun den zweiten Teil des Pizzateiges dünn auswellen, wieder so groß, dass er die Pizza abdeckt und noch über den Rand reicht. Dann wird der überhängende Teig abgeschnitten. Man kann dazu eine Küchenschere nehmen. Ich habe einfach mit der Nudelwalze kräftig über den Rand gedrückt und so den Teig abgetrennt. Nun wird der Teigrand eingerollt. Dann sticht man den Deckel mit einem Messer mehrmals ein, bestreicht den Deckel mit der Tomatenmasse, die mit Salz, Oregano und getrocknetem Basilikum gewürzt ist. Der Mozzarella wird klein gewürfelt und darüber gestreut. Zum Schluss streut man noch den restlichen Parmesankäse darauf.

Die Deep-Dish-Pizza wird bei 190 °C 35 Minuten gebacken.

Guten Appetit wünschen die Kochbären.