

Pizza Chili con Carne

Zutaten für ein 30 cm Ø Pizzablech:

Für den Teig:

200 g Mehl (Weizenmehl Type 405)
(+ Mehl für die Arbeitsfläche)
½ Würfel frische Hefe
ca. 100 ml warmes Wasser
Salz
1 EL Olivenöl

Für den Belag:

1 Suppenschöpflöffel Chili-con-Carne
Zubereitung siehe Link:
(aber ohne die Geflügelwurst)
100 g gekochten Schinken
1 TL getrockneter Oregano
2 EL Tomatenmark
1 Beutel Mozzarella (ca. 220g)
Chilischote klein gehackt oder Cayennepfeffer
(für die die es besonders scharf mögen)
Olivenöl zum Ausfetten der Pizzaform



Zubereitung :

Für das Gelingen des Pizzateiges ist Wärme wichtig. Deshalb sollten Rührschüssel und Knethaken Zimmertemperatur haben. Wasser und Karottensaft sollten auf etwa 40°C erwärmt werden. Für den Pizzateig die Hefe im lauwarmen Wasser verrühren, 1 EL Weizen-Mehl zugeben und ca. 10 Min. bei 40° C gehen lassen. Den Vorteig mit der Küchenmaschine unter das gesiebte Mehl geben, 2 EL 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.

Den Backofen auf 300 °C Umluft vor-heizen. Den Pizzateig auf die Größe der Pizzaform auswellen. Die Pizzaform mit Olivenöl einfetten und den Pizzateig darauf legen, am Rand gut hochziehen. Das fertige Chili-con-Carne noch mit Oregano würzen und 2 EL Tomatenmark unter rühren. Den Pizzateig mit dem fertigen Chili-con carne belegen und den gewürfelten Schinken darauf verteilen. Ganz zum Schluss dann noch den in Scheiben geschnittenen Mozzarella darauf verteilen.

Die Chili – con – Carne -Pizza haben die Aalener Kochbaeren bei 300 °C im vorgeheizten Backofen 10 Minuten gebacken. Ganz zum Schluss kann - wer es scharf mag, noch klein gehackte frische Chilischote oder Cayennepfeffer darüber streuen.

Übrigens können Sie auch anstatt gekochtem Schinken 100 g gemischtes Hackfleisch in der Pfanne scharf anbraten und auf die Chili-con-Carne Masse verteilen.

Guten Appetit wünschen die Aalener Kochbaeren.

© WWW.KOCHBAEREN.DE