

Rezepte > aus dem Ofen > Rezept : Pizza "Mexicana" mit Hackfleisch

**Pizza "Mexicana" mit Hackfleisch, scharf**

Zutaten (für 30 cm Ø Form)

**Für den Teig**

300 g Mehl,  
100 ml Wasser,  
1/4 Würfel Hefe,  
1 Prise Salz,  
1 EL Olivenöl,

**Belag :**

150 g gemischtes Hackfleisch,  
1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe,  
1 TL Olivenöl,  
2 rote Spitzpaprika,  
100 g abgetropften Gemüsemais aus der Dose,  
1 Beutel Mozzarella (Abtropfgewicht 125 g)  
4 EL Tomatenmus,  
1 EL Tomatenmark,  
Oregano,  
Cayennepfeffer,  
Salz,  
Pizzagewürz,

**Zubereitung:**

Der 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 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. In der Zwischenzeit den Belag vorbereiten. Wenn der Pizzateig das zweite Mal gegangen ist, ausrollen und kurz vor dem Belegen in eine gefettete Pizzabackform legen.

Der Belag :

Backofen grill einschalten. Den roten Paprika kurz unter kaltem Wasser abbrausen und trocken tupfen. Den Paprika auf Alufolie unter den Backofen grill legen. Wenn sich die ersten dunklen Blasen bilden , wenden bis er auf allen Seiten gegrillt ist. Herausnehmen und die Haut abziehen und das Kerngehäuse und den Stiel entfernen. Danach in 1/2 cm dünne Streifen schneiden und beiseite stellen. Nebenher die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und das Hackfleisch, die Zwiebel und den Knoblauch kurz und kräftig anbraten. Die Hackfleischmasse vom Herd nehmen und auskühlen lassen, mit Salz, Oregano, Cayennepfeffer kräftig würzen. Tomatenmus und Tomatenmark verrühren. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Den Pizzateig wie folgt belegen: Zuerst die Tomatenmasse darauf verstreichen. Dann die Hackfleischmasse und den Gemüsemais darauf verteilen. Zum Schluss die Mozzarella Scheiben und die Paprikastreifen darauf legen und mit Pizzagewürz würzen.

Die Pizza backen:

Den Herd auf 300 °C vorheizen.

Die belegte Pizza 10 Min. backen.

