

Südstaaten-Pizza

Zutaten für ein 30 cm Ø Pizzablech:

200 g Mehl (Weizenmehl Type 405)
(+ Mehl für die Arbeitsfläche)
35 g Maismehl
½ Würfel frische Hefe
ca. 50 ml warmes Wasser
125 ml Karottensaft
2 TL Chilipulver (nach Geschmack)
1 Prise frisch gemahlener Kreuzkümmel
Salz
3 EL Olivenöl
1 rote Spitzpaprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
1 Schalotte
70 g Maiskörner (Dose)
1 TL getrockneter Oregano
130 g Manchego-Käse, geraspelt
1 Scheibe gekochter Schinken, gewürfelt
2 EL passierte Tomaten
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. Maismehl und Weizenmehl gut vermischen. Den Vorteig mit der Küchenmaschine unter das Mehl geben, 2 EL Olivenöl, Chilipulver, Kreuzkümmel 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 die beiden Paprikaschoten waschen, gut abtrocknen und im Ganzen unter den Backofengrill legen bis die Haut der Paprikaschoten schwarz wird und Blasen wirft. Kurz abkühlen lassen und die Haut abziehen. (Man kann die Haut der Paprikaschoten auch mit dem Sparschäler entfernen – aber gegrillt haben sie ein unvergleichlich besseres Aroma.) Von den enthäuteten Paprikaschoten Stielansatz und Kerne entfernen und die Schoten in Streifen schneiden. Die Schalotte schälen, in Scheiben schneiden und im restlichen Olivenöl anbräunen. Vom Herd nehmen, Paprikastreifen und Maiskörner dazu geben und mit Oregano bestreuen.

Den Backofen auf 230 °C Umluft vorheizen. Den Pizzateig auf die Größe der Pizzaform auswellen. Die Pizzaform mit Olivenöl einfetten und den Pizzateig darauf legen, am Rand gut hochziehen. Den Pizzateig mit passierter Tomate einstreichen, den gewürfelten Schinken darauf verteilen, dann die Paprika- Mais- Zwiebel-Mischung und zuletzt den geraspelten Manchego-Käse.

Die Südstaaten-Pizza bei 230 °C etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Guten Appetit wünschen die Kochbären.