

BBQ PIZZA

BBQ PIZZA

Ich mag BBQ Pizza. Sie ist zwar nicht ganz so unkompliziert belegt wie eine Salami Pizza, aber der Aufwand ist doch recht überschaubar. Ob man sie jetzt mit oder ohne Paprika macht ist dabei Geschmackssache – was aber für mich auf jeden Fall darauf gehört sind Hackfleisch, Speck, Mais, Zwiebeln und natürlich eine kräftige BBQ-Sauce! Natürlich könnt ihr als Sauce auch einfach eure liebste BBQ-Grillsauce nehmen, ich mixe mir meine aber immer selbst zusammen – da habt ihr einfach mehr Möglichkeiten zu variieren und es geht ruck-zuck.



Zutaten für eine BBQ Pizza:

1/2 Hefewürfel

210g Mehl

40g Hartweizengries

1/2 TL Salz

150 ml lauwarmes Wasser

Für den Belag:

250-300g Rinderhackfleisch

Pfeffer & Salz

1/2 TL Cayennepfeffer

1/2 TL Cumin

1 kleine, rote Zwiebel

4-5 EL Mais

100g Speck

200g geriebener Gouda

Optional:

1 Tomate

1/2 grüne Paprika

Für die Sauce:

3 EL Ketchup

3 EL passierte Tomaten

3 TL Worcestersauce

1 TL Paprikapulver (hier geräuchertes Paprikapulver*)

1 Prise Cumin oder Garam Masala

Tabasco Sauce

Zubereitung:

Zuerst Mehl und Gries abwiegen und in einer ausreichend großen Schüssel vermischen. Das Salz dazugeben und den Hefewürfel kleinbröseln und unterheben. Dann nach und nach das lauwarme Wasser einrühren. Mit einer Gabel von Anfang an alles schön durchmengen. Dabei aufpassen, dass der Teig nicht zu klebrig wird. Im Zweifelsfall lieber etwas weniger Wasser nehmen und bei Bedarf welches nachgeben.

Sobald der Teig zu fest zum verrühren mit der Gabel wird kann er mit den Händen auf der gut mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche geknetet werden. Sobald er gleichmäßig geschmeidig ist stelle ich ihn in der Schüssel, abgedeckt mit einem Handtuch, an einen warmen Ort und lasse ihn 30 Minuten gehen.

In dieser Zeit brate ich das Rinderhackfleisch ohne Öl in der Pfanne bis es fein bröselig wird. Mit Pfeffer, Salz und Cumin würzen und beiseite stellen.



In einem Schüsselchen mische ich Ketchup, passierte Tomaten, Worcestersauce, ein paar Tropfen Tabasco, Paprikapulver, Cumin, Pfeffer und Salz für die Sauce.

Wenn der Teig fertig aufgegangen ist rolle ich ihn auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte aus und lege ihn auf ein Blech mit Backpapier oder ziehe ihn auf ein Pizzabackblech*. Den Ofen auf 200°C vorheizen.



Die BBQ-Sauce gleichmäßig auf der Pizza verteilen.



Jetzt gebe ich 2/3 vom geriebenen Gouda und die in dünne Scheiben geschnittene Tomate auf die Pizza.



Als nächstes das Hackfleisch gleichmäßig über allem verteilen, die Paprika in dünne Streifen oder feine Würfel und die Zwiebel in Ringe oder Würfel schneiden. Mittlerweile bevorzuge ich Würfel, die

fügen sich einfach besser zwischen das Hackfleisch und das ist aus meiner Sicht am Ende geschmacklich runder. Zusammen mit dem Mais und dem Speck auf die Pizza geben.



Dann den restlichen Käse darauf verteilen. Die Pizza kommt für ca. 30 Minuten in den Ofen. Dabei immer wieder per Sichtkontrolle prüfen ob der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.



In Stücke schneiden, servieren und verputzen.



Lasst es euch schmecken!



In der bunten Version:

