

CHORIZO-RUCOLA PIZZA

CHORIZO-RUCOLA PIZZA

Diese Pizza hier war meine Pizza zum EM-Finale 2012. Oder die Pizza mit der ich das EM-Finale 2012 herauf beschworen habe. Es ging Spanien gegen Italien... oder eher Spanien mit Italien? Würzig pikante Iberico-Chorizo trifft auf eine knusprige Pizza mit Rucola und Tomate. Die Pizza war lecker und die nächste Fußball-Meisterschaft kommt bestimmt! Update 2018 - die nächste Meisterschaft kam und wir sind Weltmeister. Trotzdem durfte diese Pizza nochmal auf den Tisch, die Kombination ist einfach zu lecker!



ZUTATEN FÜR 1 GROßE PIZZA:

Für den Teig:

1/2 Hefewürfel (21 g)

210g Weizenmehl

40g Hartweizengries

1/2 TL Salz

160 ml lauwarmes Wasser

Für den Belag:

300g Pizzatomaten

1 kleines Bund Thymian

Pfeffer & Salz

1 Knoblauchzehe

1 Prise geräuchertes Paprikapulver

100g Iberico-Chorizo

100g geriebener Cheddar

1 Hand voll Rucola

etwas Parmesan

ZUBEREITUNG:

Zuerst wird der Pizzateig vorbereitet. Dazu wie beschrieben alles in der Küchenmaschine verkneten, verkneten und weiter verkneten und den Teig anschließend 30 Minuten ruhen lassen.

In dieser Zeit die Pizzatomaten in eine Schüssel geben und mit Pfeffer, Salz, dem fein gehackten Thymian, einer Prise vom geräucherten Paprikapulver und dem gepressten Knoblauch würzen. Die Sauce beiseite stellen und ziehen lassen.

Sobald der Teig aufgegangen ist wird er auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausgerollt und auf ein Pizzablech* gezogen. Den Rand ein wenig festdrücken.

Den Backofen auf 200°C vorheizen – bei mir im Pizzamodus.

Die Sauce gleichmäßig auf dem Pizzateig verteilen. Die Chorizo gleichmäßig auf der Pizza auslegen und den geriebenen Käse darüber geben. Die pikante Chorizo-Pizza für ca. 20 Minuten in den Ofen schieben. Wenn die Pizza den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat wird sie aus dem Ofen geholt. Den frischen Rucola darauf geben und den Parmesan darüber reiben.

Die Pizza wird in Stücken geschnitten und heiß serviert.



Fertig - so sieht ein Sieger aus!



© katha-kocht!