

GRIECHISCHE PIZZA

Griechische Pizza

Was soll das sein? Griechische Pizza? Also bei mir ist das eine Pizza mit einer Art Tzatzikibasis, Hackfleisch (so gewürzt wie ich auch Gyros würzen würde), Käse, Zwiebeln und Oliven. Das kann man nicht wegreden - das ist eine griechische Pizza... und sie war verdammt lecker!



Zutaten für 1 große Pizza:

200g Rinderhackfleisch

1/2 TL Cumin

1/2 TL Garam Masala

1 gute Prise Paprikapulver

Pfeffer & Salz

Olivenöl

1/2 Zwiebel

15-20 schwarze Oliven

150g geriebener Gouda

200g Schmand

4-5 EL Milch (bei mir fettarm)

1 Frühlingszwiebel

1/2 TL getrockneter Dill

1/2 Zucchini

1 Knoblauchzehe

Für den Teig:

210g Mehl

40g Hartweizengries

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

180ml Wasser

12g frische Hefe

Zubereitung:

Die Hefe im Wasser lösen und die restlichen Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben. Das Wasser einrühren und mit dem Handrührgerät zu einem straffen Teig verkneten. Der Teig darf 45 Minuten bei Raumtemperatur gehen bevor ich ihn auf das Blech ziehe.

In dieser Zeit bereit ich die Sauce vor. Dafür verrühre ich Schmand und Milch, würze die Sauce / Crème mit Pfeffer und Salz, schneide die Frühlingszwiebel in feine Ringe und den Knoblauch presse ich dazu. Das ist jetzt so eine Art Sour-Cream Dip. Jetzt kann man die Zucchini fein würfeln und unter den Dip mengen oder man macht es so wie ich und hobelt die Zucchini in feine Scheiben. Das Gleiche mache ich mit der Zwiebel.



Dann wird das Hackfleisch in wenig Öl angebraten. Mit Garam Masala, Cumin, Paprikapulver, Pfeffer und Salz würzen und unter ständigem Rühren so braten, dass es krümelig wird. Es duftet wahnsinnig gut!



Der Teig wird auf das Blech gezogen. Den Rand vorsichtig abschneiden.



Die Crème als Sauce auf die Pizza streichen.



Mit den Zucchinischeiben und etwas Käse belegen. Bei mir ist es ein Rest vom Frühstücksgouda - der wollte einfach verbraucht werden.



Das Hackfleisch gleichmäßig darauf verteilen und die Zwiebeln darüber geben. Den restlichen Käse auf die Pizza streuseln und die Oliven mehr oder weniger gleichmäßig darauf platzieren.



Bei 200°C für 25 Minuten in den Backofen schieben. Ab und an mal per Sichtkontrolle prüfen ob es der Pizza gut geht. Wenn der Rand so kross ist wie ihr euch das vorstellt könnt ihr die Pizza aus

dem Ofen holen.



Vom Blech schieben, aufschneiden und falls zur Hand mit etwas frischem Oregano servieren.

Greift zu!

