

PIZZA GRIECHENLAND

PIZZA GRIECHENLAND

Natürlich ist es nur ein blödes Klischee, dass es in Griechenland nur Gyros und Tzatziki zu essen gibt. Wer schon in einem guten griechischen Restaurant zu Gast war, dem wurde bereits das Gegenteil bewiesen – aber ganz ehrlich, bei beiden Dingen denkt man zumindest automatisch an Griechenland. So habe ich stundenlang nach einem Namen für diese Pizza gegrübelt und letztendlich vor mir selbst kapituliert. Die Pizza ist belegt mit Aubergine, Zucchini, Tzatziki, wie Gyros gewürztem Hackfleisch und Schafskäse – nennt sie wie ihr möchtet, für mich bleibt es meine Pizza Griechenland!



Zutaten für eine große Pizza:

Für den Teig:

210g Weizenmehl

40g Hartweizengries

20g frische Hefe

5g Salz

180g Wasser

Für den Belag:

200g Tzatziki, z.B. nach [diesem Rezept](#)

10 dünne Scheiben Aubergine, ca. 1/3-1/2 Aubergine

15 dünne Scheiben Zucchini, ca. 1/2 kleine Zucchini

1 rote Zwiebel

200g Rinderhackfleisch

etwas Olivenöl

1 TL Garam Masala

Pfeffer & Salz

1/2 TL Cumin

150g Schafskäse

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig verkneten und den Pizzateig ungefähr 30 Minuten lang gehen lassen bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Während der Teig geht etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin scharf anbraten bis es krümelig zerfällt. Mit Garam Masala, Cumin, Pfeffer und Salz würzen.

Den fertig aufgegangenen Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein Pizzabackblech* ziehen.

Den Tzatziki als Sauce auf dem Teig verteilen und die Auberginen- und Zucchinischeiben kreisförmig darauf auslegen. Das Hackfleisch gleichmäßig darüber krümeln und die in feine Ringe geschnittene Zwiebel dazu geben. Zum Abschluss den Schafskäse über die Pizza bröseln.

So wandert die Pizza für ungefähr 20-25 Minuten bei 200°C (bei mir Pizzamodus = Unterhitze mit Umluft) in den Backofen. Ab und an per Sichtkontrolle prüfen ob der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

Aufschneiden und heiß servieren!