

PIZZA MIT CHILI CON CARNE

PIZZA MIT CHILI CON CARNE

Ich habe keine Ahnung mehr wer mir davon erzählt hat, aber auf eine der vielen Bloggertreffen habe ich mich mit jemandem über Pizza mit Chili con Carne unterhalten und das ich das unbedingt ausprobieren müsste. Eigentlich konnte ich mir darunter nur wenig vorstellen und habe das Ganze in eine Schublade mit Pizza mit Spaghetti geschoben. Aber irgendwie kam mir der Gedanke daran doch immer wieder mal und als beim nächsten Mal vom Chili con Carne noch eine große Kelle übrig geblieben ist wurde diese kurzerhand zum Pizza backen eingefroren. Da blieb sie dann auch eine ganze Weile bis sie endlich zum Einsatz kam. Und das Rezept ist wirklich denkbar einfach - ihr braucht also etwas vom Chili con Carne, ein wenig Tomatensauce um das Ganze pizzatauglich zu machen, einen frischen Pizzateig und etwas Käse. Habt ihr Lust das auszuprobieren? Versucht es nicht zu lange aufzuschieben!



ZUTATEN FÜR EINE PIZZA MIT CHILI CON CARNE:

210g Mehl

40g Hartweizengrieß

21g frische Hefe

Salz

170g Wasser

Für den Belag:

ca. 250-300g Chili con Carne

150g Tomatensauce, z.B. diese hier, oder einfach gemixte Pizzatomen mit ein paar Kräutern, Pfeffer und Salz

150g geriebener Käse

ZUBEREITUNG:

Das Mehl mit dem Hartweizengrieß, Salz, Hefe und Wasser in die Küchenmaschine geben und zu einem straffen Teig verkneten. 35-40 Minuten lang an einem warmen Ort stellen und gehen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein Pizzablech* ziehen. Das Chili con Carne mit der Tomatensauce vermengen und auf die Pizza geben.



Den Backofen auf 200°C vorheizen, bei mir im Pizzamodus, und den geriebenen Käse auf die Pizza geben.



Die Pizza mit Chili con Carne für ca. 20 Minuten in den Ofen schieben. Dabei ab und an per Sichtkontrolle prüfen wann der Käse den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.

Die fertige Pizza aus dem Ofen holen und aufschneiden.



Greift zu und lasst es euch schmecken!



©katha-kocht.de