

BBQ CHICKEN PIZZA

BBQ CHICKEN PIZZA

Ich habe es ja bei den Rippchen schon angedeutet – von der der leckeren BBQ-Sauce mit Tomaten, Honig und geräuchertem Paprikapulver gab es reichlich. Und weil die viel zu lecker war um sie nicht weiterzuverwerten gab es damit diese super würzige Pizza mit Hähnchen und Mais und eine schnelle Pasta. Wer gerade keine Reste hat kann natürlich auch eine fertige BBQ-Sauce verwenden.



Zutaten für 1 große Pizza:

Für den Teig:

210g Weizenmehl, Typ 405

40g Hartweizengries

21g frische Hefe

1 TL Salz

1/2 EL brauner Zucker

Für den Belag:

4-5 braune Champignons

3 EL Mais

150g Gouda

1 Hähnchenbrustfilet (ca. 120g)

500ml leichte Gemüsebrühe

Für die Sauce (reicht für 3 Pizzen):

1 Schalotte

2 Knoblauchzehen

(1 kleine scharfe Chili – optional)

7 EL Rapsöl

400g Pizzatomaten

1 gestrichener EL geräuchertes Paprikapulver

Salz

1 gute Prise Zimt

100g Honig

3 EL Balsamico

Zubereitung:

Bereitet zuerst die Sauce wie hier beschrieben vor. Am Besten wenn ihr ohnehin am Tag davor oder danach ein paar Rippchen oder einen Braten marinieren wollt. Alternativ könnt ihr aber auch einfach eure Lieblings BBQ-Sauce nehmen.

Für den Teig das Mehl mit dem Hartweizengries vermischen. Die Hefe darüber bröseln und Salz und Zucker dazu geben. Das Wasser zufügen und das Ganze zu einem elastischen Teig verkneten. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Das Hähnchenbrustfilet in der Brühe gut 10 Minuten köcheln lassen. Kurz zum Abkühlen beiseite legen.

Den Teig ausrollen und auf ein Pizzabackblech * ziehen. Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Die BBQ-Sauce gleichmäßig verteilen, den Gouda reiben und 2/3 vom Käse darüber streuseln.



Die Pilze in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Mais auf der Pizza auslegen. Das Hähnchenbrustfilet in Stücken und Streifen zupfen und ebenfalls auf der Pizza platzieren. Den restlichen Käse darüber geben.



Die Pizza für 25 Minuten, oder bis sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat, in den Ofen schieben.



Anschneiden...



... und sofort auf den Tisch stellen.

Perfekt für einen Abend mit Fußball und Bier!

