

# CHORIZO-PIZZA MIT KAPERN

## Chorizo-Pizza mit Kapern

Mit der Mangold-Pfifferlings-Pizza habe ich es ja bereits angekündigt – ich habe jeweils eine Portion Teig und hausgemachte Tomatensauce eingefroren. Mein erster Versuch den Teig einzufrieren und ich war gespannt, ob der Teig das gut übersteht. Hat er, wobei er beim Auftauen ganz schön angefangen hat zu arbeiten. Beim nächsten Mal werde ich dafür weniger Zeit einplanen. Der Boden ist auf jeden Fall super dünn und herrlich knusprig geworden. Mit würziger Chorizo und Kapern schmeckt die Pizza wunderbar aromatisch.



### Zutaten für eine große Pizza:

210g Mehl

40g Hartweizengries

21g frische Hefe

1 Prise Salz

1 Prise brauner Zucker

### Für die Sauce:

150g Tomaten

1 kleine Zwiebel

Pfeffer & Salz

1 großer Zweig Rosmarin

### Für den Belag:

80g Chorizo (ruhig etwas schärfer)

20g Kapern

100g frisch geriebener Gouda

### Zubereitung:

Für den Teig habe ich beim letzten Mal alle Zutaten in der Küchenmaschine gut verknetet. Dann durfte der Teig 1 Stunde gehen. Diese Zeit kann man nutzen um die Sauce zu backen (siehe hier). Diese Portion hier habe ich eingefroren und rund 24 Stunden vor ihrem neuen Einsatz aus dem

Tiefkühler in den Kühlschrank umgesiedelt. 12 Stunden wären vollkommen ausreichend gewesen. Der Tiefkühlbeutel hat vorher eng angelegen, jetzt war er prall gespannt.



Den Teig dünn ausziehen oder ausrollen – das mit dem Ziehen klappt langsam aber sicher recht gut. Die Sauce auf der Pizza verteilen und den Käse reiben. Zwei Drittel vom Käse auf der Pizza verteilen. Dann wird die Salami gleichmäßig ausgelegt und der restliche Käse darüber gegeben.



Die Kapern darüber verteilen.



Für 35 Minuten bei 180°C (hier im Pizzamodus) in den Ofen schieben.



Die Pizza mit Kapern ist fertig wenn der gewünschte Bräunungs- und Knuspergrad erreicht ist.

Einfach und gut!

