

DINKEL BBQ PIZZA

DINKEL BBQ PIZZA

Ich habe ja schon das eine oder andere Experiment mit BBQ Saucen auf der Pizza gestartet. Diesmal habe ich die BBQ Sauce eines bekannten Whiskey Herstellers verwendet. Das hat nicht schlecht geschmeckt, mir persönlich war es vielleicht etwas süßlich. Der Belag war auf jeden Fall sehr lecker, deftig, pikant und beim nächsten Mal würde ich dann vielleicht doch einfach wieder selbst eine Sauce machen. Aber das dürft ihr selbst entscheiden!



Zutaten für 1 Pizza:

100g Weizenmehl, hier Typ 550

110g Dinkelmehl

40g Dinkelvollkorn

21g frische Hefe

5g Salz

1 EL Olivenöl

150ml Wasser

Für den Belag:

5 EL BBQ-Sauce

100g geriebener Gouda

200g Rinderhackfleisch

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

1/2 TL scharfes Paprikapulver

1/2 TL Garam Masala

4 Scheiben Bacon

1 Zwiebel

4 EL Mais

100g kräftiger Käse, z.B. ein Bergkäse

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mindestens 5 Minuten lang in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät und Knetbacken verkneten. 30 Minuten gehen lassen, ausrollen und auf ein Blech legen.



Während der Teig geht wird in der Pfanne das Öl erhitzt. Das Fleisch krümelig anbraten und mit Salz, Pfeffer, Garam Masala und Paprikapulver würzen.

Die Sauce auf der Pizza ausstreichen.



Den Gouda reiben und darauf verteilen. Das Fleisch darüber geben, genau so wie den Mais, die in Ringe geschnittene Zwiebel und die klein geschnittenen Bacon Streifen. Den Bergkäse dünn aufschneiden und oben auf platzieren.



Bei 200°C in den vorgeheizten Backofen schieben – bei mir im Pizza-Modus. Ab und an per Sichtkontrolle prüfen ob der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Hier ist das nach 35 Minuten der Fall.



Mit Pfeffer würzen und in Stücke schneiden.

Wer möchte probieren?

