

# FEURIGE CHORIZO PIZZA

## FEURIGE CHORIZO PIZZA

Es gibt ja immer so Brötchenbelag den nur einer im Haus isst. Bei uns ist das Chorizo. Ich mag Chorizo, nur nicht auf meinem Frühstücksbrötchen. Da Bessere Hälfte aber auch nicht die ganze Packung an einem Wochenende verputzt ist es dann mein Job mir für den Rest eine schöne Verwendung einfallen zu lassen. Da ist es doch das Einfachste eine feurige Chorizo Pizza damit zu belegen! Mit rauchig-scharfer Tomatensauce, ein paar Pilzen, Peperoni und Käse.



### ZUTATEN FÜR EINE GROßE PIZZA:

210g Mehl, Typ 405

40g Hartweizengries

1 Prise Salz

180g Wasser

21g frische Hefe

Für den Belag:

200g Pizzatomaten

4 Zweige Oregano

1/2 TL geräuchertes Paprikapulver\*, extra scharf

Salz

ca. 12 Scheiben Chorizo

6 scharfe Peperoni

4 Champignons

150g Gouda

#### ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Teig in die Küchenmaschine geben und zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Den Teig 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. In dieser Zeit die Tomaten mit dem fein gehackten Oregano, dem Paprikapulver und Salz würzen.

Den Backofen auf 200°C – hier im Pizzamodus – vorheizen.

Den Teig auf ausrollen und auf ein Pizzablech\* ziehen. Die Sauce darauf verteilen und die Pizza gleichmäßig mit der Chorizo, den dünn aufgeschnittenen Champignons, den Peperonistücken...



... und dem Käse belegen.





Die Pizza für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben und ab und an per Sichtkontrolle den Bräunungsgrad kontrollieren.



Die fertige Pizza aus dem Ofen holen, aufschneiden...





... und ein feurig scharfes Stück nach dem anderen verputzen!



©katha-kocht.de