

PIKANTE CHORIZO PIZZA

PIKANTE CHORIZO PIZZA

Es ist mal wieder Zeit für eine Pizza - Bessere Hälfte hat sich diese pikante Version gewünscht, mit Chorizo, scharfen Peperoni und einer guten Tomatensauce. Da hatte ich auch Lust drauf, also wurde kurzerhand ein Hefeteig angesetzt und eine passende Pizza belegt. Beim Teig habe ich diesmal mit Instant Mehl experimentiert, das hatte ich irgendwo gelesen und wollte es mal testen. War ok, also gibt es hier das Rezept - aber mein Lieblings-Pizzateig bleibt immer noch dieser hier!



Zutaten für 1 große Pizza:

Für den Teig:

100g Weizenmehl, Typ 405

110g Weizenmehl, Typ 405 Instant

40g Hartweizengries

5g Salz

20g frische Hefe

180g Wasser

Für den Belag:

200g Tomatensauce, hier meine Allzwecksauce

120g Chorizo

10-12 Peperoni

200g Gouda, gerieben

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig gut verkneten und den Teig 30 Minuten lang an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig ausrollen und auf ein Pizzabackblech* ziehen. Mit der Tomatensauce bestreichen, die Hälfte vom Käse darüber streuseln und die Pizza mit Chorizo und Peperoni belegen.



Den restlichen Käse auf der Pizza verteilen und den Backofen auf 180°C, bei mir im Pizzamodus, vorheizen.



Die Pizza für 25-30 Minuten im Backofen verschwinden lassen. Ab und an per Sichtkontrolle prüfen ob der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.



Die fertig gebackene, pikante Chorizo Pizza aufschneiden und sofort auf den Tisch stellen.

Greift zu und lasst es euch schmecken!



©katha-kocht.de