

ZICKIGE PIZZA

Zickige Pizza

Ich hatte so große Pläne was ich alles auf diese Pizza legen wollte. Als die Zicklein-Keule, die der Pizza ihren Namen verliehen hat, aber fertig geschmort war hat das Fleisch so unglaublich gut geschmeckt, dass ich mich für das Motto „weniger ist mehr“ entschieden habe. Tomatensauce, Käse, Zicklein-Keule und Zwiebeln - mehr hat die Pizza nicht gebraucht. Wer jetzt denkt das Fleisch hätte einen strengen Geschmack - hat es nicht, es ist einfach nur zart und sehr, sehr fein im Geschmack. Definitiv ein Experiment wert!



Zutaten für 1 Pizza:

1/2 Hefewürfel (21g)

210g Weizenmehl

40 g Hartweizengrieß

1/2 EL brauner Zucker

1/2 TL Salz

150 ml lauwarmes Wasser

400g Pizzatomaten

2 TL getrockneter Thymian

Pfeffer & Salz

1 Prise Garam Masala

1 Prise Paprikapulver

200g geriebener Emmentaler

1 Zicklein-Keule (500-600g)

2-3 EL Butter

1/2 Bund Thymian

1 große Knolauchzehe

1/2 rote Zwiebel

Zubereitung:

Für Teig und Sauce ändert sich nix: Ich löse die Hefe in warmem Wasser. Dann kommen Zucker, Salz und Mehl dazu. Den Teig mit dem Handrührgerät 2-3 Minuten kneten. Danach für 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen. Normalerweise reichen 45 Minuten, aber heute braucht die Zicklein-Keule etwas länger.

Die Keule reibe ich rundherum mit weicher Butter ein. Mit Pfeffer, Salz und der Hälfte vom Thymian (Blättchen abgezupft) würzen. Den restlichen Thymian mit der Keule und einer Knoblauchzehe in den Bräter legen und das Ganze für eine Stunde bei 180°C in den vorgeheizten Backofen schieben.



Nach der Stunde teste ich mit zwei Gabeln ob die Keule durch ist. Das Fleisch löst sich sofort vom Knochen und ist unglaublich zart und saftig!



Jetzt rolle ich den Teig auf der bemehlten Fläche aus und hebe ihn auf das Pizzablech. Die Ränder schön machen. In einem kleinen Schüsselchen würze ich die Pizzatomen mit Pfeffer, Salz und Thymian. Die Pizza damit bestreichen, dabei rundherum ca. 1 cm Rand lassen.

Die Hälfte vom geriebenen Käse auf der Sauce verteilen und das klein gezupfte Fleisch gleichmäßig darauf platzieren... ja, so sieht bei mir die Küche aus wenn ich Pizza mache!



Die rote Zwiebel halbieren und in einigermaßen feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel auf der Pizza verteilen...



... dann den restlichen Käse darüber geben. Den Pizzarand mit etwas Öl bestreichen.



Die Pizza für 30 Minuten bei 200°C in den (noch) vorgeheizten Ofen schieben. Ab und an mal nachsehen ob noch alles gut ist. Wenn der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist hole ich die Pizza aus dem Ofen, schiebe sie vom Blech auf ein Brett und schneide sie in Stücken.



Wenige Zutaten aber voller Geschmack. Das Fleisch ist auch nach dem zweiten Aufenthalt im Ofen noch sehr lecker und zart.

Greift zu!

