



Käsepizza mit amerikanischem Pizzaboden



Zutaten:

Menge

550 g	Mehl
3 EL	Olivenöl
1/2 Würfel	frische Hefe
1 TL	Backpulver
	Oregano, getrocknet
	Salz
2 TL	Zucker
1	Knoblauchzehe
1 bis 2 Kugeln (a 125 g)	Mozzarella
200 ml	Wasser
100 g	Gouda, am Stück
1/2 TL	getrocknetes Basilikum
5 EL	Tomatenmark
350 ml	lauwarmes Wasser
250 g	Cheddar, frisch gerieben
100 ml	Milch
1	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	kleine Zwiebel

Rezeptinfo

Zutaten für 3 bis 4 Pizzen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1 Std. Gehzeit + 15 Min. Backzeit

pro Portion: 4577 kJ, 1094 kcal, 114 g Kohlenhydrate, 49,2 g Eiweiß, 50,9 g Fett, 113 mg Cholesterin, 5,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Bist du bereit für ein richtiges Käse-Inferno? Dann probiere unbedingt diese leckerere American-Cheese-Pizza aus! Die Käsepizza hat nicht nur Mozzarella und Cheddar als Belag, sondern auch noch einen super leckeren Käserand mit Gouda. Mehr Käse auf einer Pizza geht einfach nicht! Probier's unbedingt einmal aus! So geht's:

Step 1:

Zuerst machst du den Teig. Dazu das Mehl, 1 TL Salz und 1 TL Zucker in eine Rührschüssel geben. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, dann zusammen mit der Milch und dem Backpulver zum Mehl geben und alles verkneten. Zum Schluss 1 EL Olivenöl einarbeiten. Es sollte ein geschmeidiger und recht weicher Teig entstehen. Diesen abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Step 2:

Während der Teig geht, kannst du schon einmal die Tomatensoße machen. Dazu die Zwiebel und den Knoblauch schälen, dann fein würfeln. 2 EL Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen, die Würfel hineingeben und glasig anschwitzen. Tomatenmark und Wasser dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Basilikum und dem restlichen Zucker würzen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Dann den Herd ausschalten.

Step 3:

Nach der Gehzeit die Pizzaformen mit Olivenöl einfetten und den feuchten Teig mit geölten Fingern in die Form drücken, dabei etwa einen cm über den Rand hinausgehen. Den Gouda in dünne Streifen schneiden auf dem Rand verteilen und den Teig darüber zuklappen und gut andrücken. Cheddar reiben, den Mozzarella in Würfel schneiden. Den Backofen kannst du nun auf 250 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Step 4:

Nun die Tomatensoße auf dem Pizzaboden verstreichen und zuerst den Cheddar und dann den Mozzarella aufstreuen. Die Pizza salzen und pfeffern und mit Oregano bestreuen. Im heißen Ofen auf dem Boden für ca. 15 Minuten knusprig backen.