



Selbstgemachte Pizza mit Cheeseburger-Beleg



Zutaten

Für den Teig:

1	rundes Pizzateigblech (Ø 28 cm)
1/2 TL	Salz
1/4 Würfel	frische Hefe
1 EL	Olivenöl
120 ml	lauwarmes Wasser
1 Prise	Zucker
225 g	Dinkelmehl, Type 630

Für den Belag:

2 EL	Dijon-Senf
8 Scheiben	Burger-Gurken
¼ TL	Paprikapulver
100 g	Cheddar, am Stück
	Salz
200 g	passierte Tomaten
1 EL	Sesam
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1	Ei
1	Zwiebel
300 g	Rinderhack
1 EL	Weißweinessig
1 EL	Öl
2 EL	Mayonnaise
1 EL	Hartweizengrieß
4 EL	Ketchup

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 30 Min. Gehzeit + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 5449 kJ, 1302 kcal, 117 g Kohlenhydrate, 71 g Eiweiß, 65 g Fett, 276 mg Cholesterin, 10 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Dir fällt die Entscheidung zwischen Pizza und Burger auch so unglaublich schwer? Dann probiere doch direkt mal unsere Cheeseburger-Pizza aus! Hier vereint sich eine selbstgemachte Pizza mit dem Geschmack eines würzigen Cheeseburgers. Dafür haben wir natürlich zunächst den Pizzateig selber vorbereitet und auf einem Pizzateigblech rund ausgerollt. Für den Belag der Cheeseburger-Pizza einfach das Rinderhack mit Zwiebeln, Ketchup und Senf anbraten, die Pizzasauce aus passierten Tomaten sowie Salz und Pfeffer anrühren und den Cheddar reiben. Nachdem du die Sauce auf dem Boden verteilt hast kommt das Rinderhack, dann kleine Gurkenscheiben und der Cheddar auf die Cheeseburger-Pizza. Zum Schluss wird die Cheeseburger-Pizza natürlich auch noch mit einer leckeren Burgersauce aus Mayo, Ketchup, Essig, Öl und Paprikapulver getoppt! Dann kannst du deine Cheeseburger-Pizza auch schon genießen! Probieren das Rezept für unsere Cheeseburger-Pizza direkt mal aus! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst vermischt du die Hefe mit dem Wasser und Zucker. Dann gibst du die Mischung zum Mehl und fügst Salz und Olivenöl dazu. Alles gut mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten und für 30 Minuten mit einem feuchten Tuch abdecken und ruhen lassen. Den Ofen auf 230 C° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du den Belag vorbereiten. Dazu pelst du die Zwiebel, schneidest sie klein und brätst das Rinderhack mit ein wenig Öl und der Zwiebel an. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann vermischt du 2 EL Ketchup mit dem Senf und rührst es in das Hackfleisch ein.

Step 3:

Jetzt kannst du den Pizzateig rund ausrollen, das Blech mit Öl einfetten und mit Grieß bestreuen. Den Teig in das Blech geben und den Rand mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Step 4:

Für die Pizzasauce kannst du einfach die passierten Tomaten mit Salz und Pfeffer mischen und die Sauce dünn auf den Boden verteilen, dabei den Rand freilassen. Jetzt gibst du das Rinderhack auf die Pizza und verteilst die Gurkenscheiben. Dann reibst du den Cheddar und streust den Käse auf die Pizza.

Step 5:

Jetzt kommt die Pizza auf unterster Schiene für ca. 25 Minuten in den Ofen. Zum Schluss mischt du die Mayonnaise mit Ketchup, Essig, Öl und Paprikapulver. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann verteilst du die Burgersauce auf die fertige Pizza.