



Pizza im Chicago-Style mit Parmesan & Tomatensoße



Zutaten

Für den Teig:

1/2 Würfel	frische Hefe
	Salz
100 ml	lauwarmes Wasser
300 g	Mehl
20 g	weiche Butter
1 große Prise	Zucker
80 ml	Milch

Für die Füllung:

2 EL	Olivenöl
50 ml	Wasser
1	Schalotte
3 Kugeln	Mozzarella
1 Dose	stückige Tomaten
1 bis 2	rote Zwiebeln
	Chiliflocken
1 TL	Oregano
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL	Tomatenmark
100 g	Parmesan
100 g	kleine Salami-Scheiben
1	Knoblauchzehe

Sonstiges:

1	tiefes Pizza-Blech (ca. 27 cm)
---	--------------------------------

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 1 Std. Gehzeit

pro Portion: 3715 kJ, 888 kcal, 67,9 g Kohlenhydrate, 42,8 g Eiweiß, 51,3 g Fett, 126 mg Cholesterin, 4,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Du liebst Pizza? Dann ist es jetzt allerhöchste Zeit unsere leckere Deep Dish Pizza im Chicago-Style zu probieren! Für unsere Deep Dish Pizza machen wir zuerst einen luftigen Pizzateig. Anschließend widmen wir uns den leckeren Toppings unserer amerikanischen Deep Dish Pizza und bereiten eine frische Tomatensoße ganz einfach selber zu. Für die Füllung unserer Deep Dish Pizza belegen wir den Teig auf einem tiefen Blech zuerst mit Mozzarella und dann mit Tomatensoße, Zwiebelringen und Salami. Getoppt wird die Pizza im Chicago-Style dann noch mit Parmesan! Dir läuft jetzt schon das Wasser im Mund zusammen? Dann probiere unsere mega leckere Deep Dish Pizza im Chicago-Style doch einmal selber aus! Und so einfach geht's:

Step 1:

Zuerst machst du den Teig für die Pizza. Dazu gibst du Mehl, 1,5 TL Salz und eine Prise Zucker in eine Schüssel. Dann löst du die Hefe in lauwarmen Wasser auf und gibst sie zusammen mit der Milch zum Mehl. Alles gut verkneten und dann die Butter einarbeiten. An einem warmen Ort abgedeckt für ca. 1 Stunde gehen lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Füllung machen. Dazu die Schalotte und den Knoblauch fein würfeln und in 2 EL Olivenöl glasig dünsten. Dann die stückigen Tomaten und das Tomatenmark dazugeben und alles mit ca. 50 ml Wasser ungefähr 8 Minuten köcheln lassen. Mit Oregano, Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Step 3:

Jetzt ölst du die Form gut ein, rollst den Teig auf einer Arbeitsfläche aus und hebst ihn anschließend in die Backform hinein. Ziehe den Teig dann ca. 5 cm am Rand des Bleches hoch. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 4:

Während der Backofen vorheizt kannst du den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, den Parmesan fein reiben und die Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Den Boden der Pizza belegst du mit Mozzarella. Dann Salamischeiben und Zwiebelringe auflegen. Dann wieder Mozzarellascheiben auflegen, diesen mit Tomatensoße begießen und mit Parmesan bestreuen. Im heißen Backofen für ca. 35 Minuten backen.