

scharfe Pizzarauten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

550 gr Mehl, 1 Würfel Hefe, 250 ml warmes Wasser, 2 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Salz, 2 Esslöffel Olivenöl, 150 gr passierte Tomaten, 140 gr Mais, 1 grüne Paprikaschote, 1 rote Chilischote, 250 gr Hähnchenbrustfilet, 200 gr geriebenen Käse.

Die Vorbereitungen:

Zucker in dem warmen Wasser auflösen, Hefe hineinbröckeln, so lange rühren bis sie sich die Hefe aufgelöst hat und 10 Minuten gehen lassen. Mehl und Salz in eine Schüssel geben, die aufgelöste Hefe hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 5 Minuten kräftig mit beiden Händen kneten. Pizzateig wieder in die Schüssel geben und mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem Tuch abdecken etwa 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Mais abtropfen lassen, Paprika und Chilischote halbieren, putzen, waschen, Paprikaschote in Streifen schneiden, Chilischote fein würfeln. Fleisch waschen, trocken tupfen, in feine Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

Pizzateig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ausrollen.

Fleischstreifen mit Pfeffer und Salz würzen und in erhitzte Olivenöl kurz anbraten. Gemüse und Fleisch dekorativ auf dem Teig verteilen, mit Käse bestreuen und ca. 15-20 Minuten bei 220° (Gas Stufe 5, Umluft 200°) backen. Noch warm in Rauten schneiden.