

Pizza American Style mit Hühnerfleisch BBC Soße und Käserand



Rezept und Foto von Renate Renate Zierler

Zutaten:

Pizzateig

Ca. 300 Gramm glattes Mehl

1 Würfel Hefe frisch (damit geht der Teig schneller auf)

Salz

2 EL Öl

Wasser nach Bedarf

BBC Soße

Normales Ketchup

Scharfes Ketchup

3-5 Knoblauchzehen

Salz

Pfeffer

Etwas Soja Soße

Etwas Tabasco Soße

Etwas Worcesters Soße

Honig

Etwas süße Chili Soße

Belag Pizza

2 Hühnerbrüste

2 Packungen geriebenen Käse

2 Packungen Mozzarella

1 Paprika

1 rote Zwiebel

Ein paar kleine Tomaten

Zubereitung:

Teig

Das Mehl die Hefe das Salz und das Öl gut vermengen in der Cooking Chef (Knethaken) . Dann so viel Wasser hinzu fügen das ein geschmeidiger Teig entsteht . Mach das immer nach Gefühl . Knete danach den Teig mit der Hand noch etwas durch und lass ihn gehen . Aus dieser Menge hab ich heute zwei super große Pizzen gemacht.

BBQ-Sauce

Alle Zutaten gut vermengen zu einer Soße die dann die Grundlage für die Pizza gibt (Gewürzmühle).

Pizza

Den Paprika vorher würfeln und etwas anbraten in der Pfanne , ebenso das Hühnchen in kleine Würfel schneiden Salzen , pfeffern und etwas Chili drauf und scharf anbraten .

Den Pizza Teig teilen und ausrollen . Die Hälfte des geriebenen Käses in den Rand einschlagen und auf den Boden die BBQ Soße verteilen . Die andere Hälfte des geriebenen Käses darauf verteilen und darauf jetzt die Hühnchen Würfel , die Paprika den Mozzarella und die Tomaten und den Zwiebel . Der Clou ist das der Käse jetzt unter den Hühnchen und dem Paprika ist .

Ab ins Rohr bei 200 Grad für zirka 25 Minuten . Vor dem Anschneiden etwas auskühlen lassen so das nix verläuft .

Diese Mengen Angabe reicht für 2 große Pizzen . Ist übrigens nix übrig geblieben und mein Junior war ganz begeistert vom Geschmack und dem Belag .

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht euch Renate :))



Fotos von Renate Renate Zierler