



Randvoll mit Käse - So machst du deine American Pizza mit Käserand selbst



Zutaten für 1 große Pizza

Für den Hefeteig

260 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
2 Esslöffel Olivenöl
2 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Salz
180 ml warmes Wasser

Für den Belag

150 g Mozzarella
1/2 rote Paprika
1/2 grüne Paprika
1 rote Zwiebel
100 g geriebener Mozzarella
120 g Pizzasauce

Damals vor 6 Jahren waren meine Schwester und ich schlaflos in Seattle. Wachgehalten vom Jetlag, der uns noch in den Knochen steckte, plagte uns zusätzlich der Heißhunger auf etwas Herzhaftes. Aber nur worauf? Im geweihten Land von Burger, doppelt Cheese, XXL-Portionen, Donut-Shakes und Pancakes haben wir beide schlichtweg vor lauter Cheat-Day-Leckereien das große, weite Schlaraffenland nicht mehr gesehen. Und Pizza bestellt. Getreu dem Motto: bekannt und bewährt. Und immer lecker!

Was wir nicht wussten? Die Qual der Wahl fing jetzt erst an. Zum Reinbeißen gut sahen sie nämlich alle aus! Die

Pizzaauswahl erstreckte sich über 4 Seiten, fing beim Pizzaboden an und hörte erst nach ungefähr hundert verschiedenen Toppings wieder auf. „Möchtest du einen dünnen Boden, mitteldick oder dick? New York-style Pizza, Italien-style oder Deep Dish Pan Pizza? Meat Lover's, Mac and Cheese oder Texas Supreme?“, las mir meine Schwester vor. Beim Italiener fällt mir ja schon die Wahl zwischen Salami, Spinaci und Prosciutto schwer, wie sollte ich mich da nur entscheiden? „Cheesy Crust Pizza, simple Crust oder mit extra Käse auf dem Rand?“, zählte sie mir weiter auf. Und plötzlich fiel mir die Entscheidung ganz leicht. „Auf jeden Fall mit Käse im Rand!“

Schade nur, dass ich meine letzte American Pizza mit Käserand vor Ewigkeiten gegessen habe. Tiefkühlpizza à la Cheesy Crust? Kein Vergleich zum Original. Vom Pizzaboten? Keine Spur von fluffigem Teig und krossem Rand. Das muss doch besser gehen! Und ich weiß auch wie – selber machen.

- 1 -

Für den Hefeteig Wasser mit Trockenhefe und Zucker vermischen und 5 Minuten ruhen lassen, bis die Mischung zu Schäumen beginnt.

- 2 -

Mehl mit Salz in eine große Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, Olivenöl hineingeben und mit etwas Mehl vom Rand her einarbeiten.



Randvoll mit Käse - So machst du deine American Pizza mit Käserand selbst

- 3 -

Hefemischung einfüllen und mit restlichen Zutaten zu einem glatten Teig kneten, zu einer Kugel formen.



- 4 -

Teig abdecken und an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.



- 5 -

Mozzarella in Stücke schneiden. Paprikas entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden.

- 6 -

Backofen auf 220 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 7 -

Teig kurz durchkneten und in die Pizzaform geben. Mit den Fingern sanft auseinanderziehen und in eine runde Form bringen. Der Teigrand sollte die Pizzaform überlappen.



- 8 -

Mozzarella rundherum mit ca. 3 cm Abstand zum Rand auf den Teig legen.



- 9 -

Teig über den Mozzarella stülpen und sorgfältig mit den Fingern festdrücken, sodass kein Käse herauslaufen kann.

Randvoll mit Käse - So machst du deine American Pizza mit Käserand selbst



- 10 -

Pizza in der Mitte mit Tomatensauce bestreichen.



- 11 -

Pizza mit Zwiebelringen und Paprikawürfeln belegen.
Mozzarella darüber streuen und im heißen Ofen 20-25
Minuten backen.



Ob meine Cheesy Crust mit der aus Seattle mithalten kann? Auf jeden Fall! Ok, ich hätte noch ein bisschen mehr Belag nehmen können, aber ansonsten kann ich nur sagen: Oh my gosh! It's so yummy. Das nächste Mal fülle ich den Rand dann mit Feta. Und danach mit Camembert. Als kleiner Käse-Nerd kann ich dir sagen – das weite Feld der Käsesorten bietet dir unzählige Optionen, wie du deinen Pizzarand füllen kannst. Mozzarella war erst der Anfang.