

Chicago Deep Dish Pizza aus der Gusspfanne

VORBEREITEN

50
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Gusseisen-Pfanne (26 cm Durchmesser)
Gasgrill

Hast du gerade keinen Bock auf hauchdünne und spärlich belegte italienische Pizzen? Kein Ding! Es gibt Tage, da braucht man es einfach richtig fettig und üppig! Nothing to be ashamed of -- trau dich! Schrei es heraus: Weg mit dir, federleichte und karge Pizza Margherita! Hinfort, Low-Carb-Spargel-Flammkuchen! Weiche, Vollkorn-Quinoa-Superfood-Pizza!

Jetzt wo das geklärt ist, baust du dir eine echte Pizza ohne Rücksicht auf Kalorien und arterielle Verstopfungen zusammen! Ein Pizza-Moppet der Superlative mit original amerikanischem "Holy-Moly"-Faktor.

Die Chicago Deep Dish Pizza ist eine Institution. Touristen aus aller Welt pendeln nach Chicago, um ein Stück dieses legendären Wurst-Käse-Kuchens probieren zu dürfen. Spar dir das Flugticket und back dir einfach selbst so ein Teil -- BURNHARD-Style! Statt Salami füllst du deine Pizza mit kross gebratenem Chorizo-Brät und knusprigem Bacon auf. Eine fruchtige selbstgemachte Tomatensauce (fürs gute Gewissen) und ein Haufen voll Mozzarella, Gouda und Parmesan vervollständigen dieses Himmels Geschenk in Pizzaform!

Also Ärmel hochgekrempelt, nicht lang gefackelt, Grill angeschmissen und einfach mal machen!

- 1 -

Für den Teig Hefe, warmes Wasser und Zucker in einer großen Schüssel verrühren und 10 Minuten arbeiten lassen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und die Masse per Hand ca. 15 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Zutaten für 1 Pizza

Für den Teig

370 g Mehl (Type 550)
40 g Maismehl
175 ml warmes Wasser
70 g Butter (zimmerwarm)
10 g frische Hefe
1 Esslöffel Zucker

Für die Sauce

380 g gehackte Tomaten aus der Dose
3 rote Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
60 g Zucker
100 ml Rotwein
3 Esslöffel Balsamico-Essig
Salz, Pfeffer

Für die Pizza

5 Chorizo Würste
300 g Bacon-Streifen
200 g Mozzarella (gerieben)
200 g Gouda (gerieben)
40 g Parmesan (gerieben)
6 Sardellen-Filets (optional)

Besonderes Zubehör

Chicago Deep Dish Pizza aus der Gusspfanne

- 2 -

Für die Sauce Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Einen Topf aufs Seitenkochfeld des Gasgrills stellen und bei mittlerer Flamme Zwiebeln und Knoblauch mit einem Schuss Öl ca. 6 Minuten glasig anschwitzen. Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Wein ablöschen und Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Tomaten und Balsamico hineingeben und bei halb geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme ca. 15 Minuten einkochen, bis eine sämige Konsistenz entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Parmesan bestreuen. Sardellen-Filets oben auflegen. In die indirekte Zone des Grills stellen und ca. 30-40 Minuten backen.

- 3 -

Baconstreifen auf mittlerer Flamme in mehreren Durchgängen in der Gusspfanne ca. 7 Minuten knusprig ausbraten. Im Anschluss auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

- 4 -

Darm der Chorizos einschneiden und Wurstbrät herausholen. Brät in kleine Stücke zupfen und in der Gusspfanne mit dem Baconfett bei starker Hitze von allen Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Ebenfalls auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

- 5 -

Gasgrill auf 250 °C indirekte Hitze vorheizen lassen.

- 6 -

Mit Küchenkrepp das Fett in der Pfanne gleichmäßig verteilen, damit die gesamte Pfanne innen eingefettet ist. Überschüssiges Fett über den Ausgießer abgießen.

- 7 -

Teig ca. 1,5 -2 cm dick ausrollen und in die Pfanne geben. Boden und Seiten andrücken, überschüssigen Teig am Pfannenrand mit einem Messer abschneiden. Mit einer Gabel den Boden gleichmäßig mehrfach einstechen, damit er sich beim Backen nicht hebt.

- 8 -

Chorizo-Brät und Bacon auf dem Boden verteilen, mit Tomatensauce übergießen. Mit Mozzarella, Gouda und