

## Deep Dish Pizza aus der Gusseisenpfanne

VORBEREITEN

50  
Min.

RUHEN

60  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Pizza

#### Für den Teig

10 g frische Hefe  
175 ml warmes Wasser  
350 g Weizenmehl Type 550  
50 g Maismehl  
70 g weiche Butter  
1 Teelöffel Salz

#### Für die Sauce

2 rote Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
3 Esslöffel Zucker  
100 ml Rotwein  
400 g stückige Tomaten (Dose)  
3 Esslöffel Balsamico-Essig  
Salz, Pfeffer

#### Für die Pizza

200 g geriebener Mozzarella  
200 g geriebener Gouda  
40 g geriebener Parmesan

#### Besonderes Zubehör

Gusseisen Bratpfanne  
Küchenmaschine

Bist du schon darin geübt, den perfekten Teig für neapolitanische Pizza zu machen? Dann brauchst du eine neue Herausforderung: **Deep Dish Pizza!** Der Klassiker aus **Chicago** kommt bei mir heute aus der Gusseisen Bratpfanne – für einen extra knusprigen Rand. Denn der hohe Rand ist das Besondere an dieser "**Kuchenpizza**". Hinzu kommt viel Käse und süßliche Tomatensauce. Und wer mag, kann auch Bacon, Salami, Chorizo oder Salsiccia auf den Teig legen. Füll deine Deep Dish Pizza, wie sie dir gefällt!

Du hast keine Lust den Teig Minuten lang zu kneten, dann lass dir von deiner Küchenmaschine helfen und schnipple währenddessen Zwiebeln und Knobi für die Sauce deiner **Pan Pizza!**

- 1 -

Für den Teig Hefe, warmes Wasser und eine Handvoll Mehl in der Schüssel einer Küchenmaschine verrühren und 10 Minuten arbeiten lassen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und die Masse auf Stufe 1 mit dem Knethaken 4 Minuten lang, dann auf Stufe 2 ebenfalls 4 Minuten lang zu einem glatten Teig verkneten. Teig mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

- 2 -

Währenddessen für die Sauce Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Eine Pfanne erhitzen, Öl hineingeben und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. 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 Min einkochen, bis eine sämige Konsistenz entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

## Deep Dish Pizza aus der Gusseisenpfanne

Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

- 4 -

Gusseisenpfanne einfetten und mit Maismehl bestäuben. 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.

- 5 -

Die Hälfte des Käses auf dem Boden verteilen und mit Tomatensauce übergießen. Mit restlichem Mozzarella, Gouda und Parmesan bestreuen und im heißen Ofen ca. 30-40 Minuten backen. Eine Pizza ergibt ca. 8 Stücke