

## Pizza vom Blech mit Hähnchen, Mozzarella und Kräutern

VORBEREITEN

30  
Min.

RUHEN

180  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Pizza

#### Für den Teig

500 g Mehl  
2 Teelöffel Salz  
1 Teelöffel Trockenhefe  
120 ml Olivenöl  
350 ml Wasser (lauwarm)

#### Für die Sauce

1 Esslöffel Butter  
6 Knoblauchzehen  
2 Esslöffel Mehl  
50 g Parmesan (gerieben)  
150 ml Milch  
30 ml Sahne  
schwarzer Pfeffer

#### Für den Belag

150 g Hähnchenbrustfilet  
180 ml Wasser (oder Brühe)  
1 rote Zwiebel  
80 g Mozzarella  
1 Teelöffel frischer Thymian (gehackt)  
1 Esslöffel Petersilie (gehackt)  
1 Teelöffel Oregano

Ja, diese Pizza frisch vom Blech macht ein wenig Arbeit. Aber wer ein Stück von dem fluffig-knusprigen Boden mit würzigem Topping probiert hat, weiß, dass sie die Mühe wert ist!

- 1 -

Für den Pizzateig Mehl, Salz und Hefe vermischen. 2 EL Olivenöl und Wasser nach und nach mit der Küchenmaschine, einem Handmixer (mit Knethaken) oder mit den Händen einarbeiten, bis ein glatter, elastischer Teig entsteht. Restliches Olivenöl auf einem tiefen Backblech verteilen. Teig auf das Backblech geben und mit den Händen in Form ziehen. Mit Folie abdecken und etwa 2-3 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

- 2 -

In der Zwischenzeit ein wenig Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Hähnchenbrust von beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit 180 ml Wasser oder Brühe ablöschen, mit einem Deckel abdecken und Hitze reduzieren. Etwa 8-10 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist. Hähnchen aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Mit zwei Gabeln das Fleisch grob zerpfücken.

- 3 -

Für die Sauce Knoblauch fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken. In einem Topf Butter schmelzen und Knoblauch etwa 1 Minute anbraten. Mehl unterrühren und mit Milch und Sahne ablöschen. Die Sauce etwa 3 Minuten andicken lassen und mit schwarzem Pfeffer würzen. Topf vom Herd nehmen und geriebenen Parmesan einrühren.

- 4 -

Pizzateig nach der Ruhezeit noch einmal vorsichtig in Form ziehen. Zwiebel fein würfeln. Die Sauce gleichmäßig

## Pizza vom Blech mit Hähnchen, Mozzarella und Kräutern

auf dem Pizzaboden verteilen, dabei etwa 2 cm Rand aussparen. Pizza mit Hähnchenfleisch, Zwiebeln und Mozzarella belegen und bei 250 °C etwa 15-20 Minuten im Ofen backen, bis der Käse goldbraun und geschmolzen ist.

- 5 -

Aus dem Ofen nehmen und mit Thymian, Petersilie und Oregano bestreuen. In Quadrate schneiden und servieren.