

Pizza mit Hähnchen und Mozzarella: Ein Blech voll Glück

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

Lust auf Pizza? Aber es soll mal etwas anderes sein, als die klassische Margherita oder Pizza Salami? Da hab ich was für euch: Pizza mit Hähnchen, Käsesauce und Mozzarella! Der Belag legt sich fast wie von alleine auf einen knusprig-fluffigen Hefeteig. Einfach köstlich! Außerdem bekommst du mit dem Rezept gleich ein ganzes Blech voll köstlichem Glück. Damit bekommst du eine Meute hungriger Mäuler spielend leicht satt. Und was den Belag angeht gilt: Experimentieren lohnt sich. Teste es einfach selbst!

- 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

Pizza mit Hähnchen und Mozzarella: Ein Blech voll Glück

Parmesan einrühren.

- 4 -

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