Cheeseburgerpizza

Zutaten:

- Pizzateig (500g Mehl, 1 Pack Trockenhefe, 1 TL Salz, Olivenöl und 250 ml Wasser
- 500 g Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 10 Essiggurken
- Käse gerieben oder in Scheiben (Cheddar und Gouda)
- Salz und Pfeffer
- Senf
- Ketchup

Zubereitung:

Die Cheesburgerpizza ist etwas für unentschlossene. Pizza und Burger auf einmal? Geht das? Und wie! Es schmeckt sogar richtig lecker.

Zuerst werde ich die Zwiebeln in Würfel schneiden und mit dem Hackfleisch in einer Pfanne krümelig braten. Das kann man natürlich wunderbar schon vorbereiten. Sogar schon am Vortag.

Während die Zwiebel-Hack-Mischung in der Pfanne ist, schneide ich die Essiggurken schnell in dünne Scheiben und auch der Käse wird gleich noch in Streifen geschnitten. Somit ist die Schneidarbeit erledigt.

Spätestens am Tag, an dem es die Pizza geben soll, werde ich noch schnell die Zutaten für den Teig vermischen und für etwa 3 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Kurz bevor es losgeht heize ich dann meinen Pizzaofen an. Dieser schafft die 400°C ohne Probleme. Habt ihr “nur” einen Grill zur Verfügung, heizt ihr diesen auf voller Stufe ein. Denkt auch daran, den Pizzastein gleich im kalten Zustand mit in den Garraum zu geben, damit dieser langsam mit aufheizen kann und nicht springt.

Nun forme ich den Teig zu gleich großen Kugeln und aus diesen Kugeln

schlussendlich die Pizzaböden. Auf diesen Böden verteile ich das Ketchup und den Senf zu gleichen Teilen. Sie bilden somit den Saucenboden. Wenn ihr es etwas rauchiger haben möchtet, dann kommt an dieser Stelle auch noch die BBQ Sauce ins Spiel. Darauf gebe ich das Hackfleisch und die Essiggurkenscheiben. Zum Schluss und ganz oben auf streue, bzw. verteile ich den Käse.

So geht die Pizza in den Grill/Pizzaofen. In meinem Pizzaofen ist die Pizza dann nach etwa zweieinhalb Minuten fertig, wobei ich sie nach der Hälfte der Zeit um 180° drehe, damit beide Seiten gleich gebräunt werden.

Seid auch ihr unentschlossen ob Burger oder Pizza das nächste Mal anstehen? Dann macht doch einfach beides! Probiert es aus, es ist der Knüller.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:30]

Deep Dish Pizza Chicago Style

Zutaten für den Teig:

- 400 g Weizenmehl
- 80 g Maisgrieß
- 1,5 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 1 Pack Trockenhefe
- 250 ml Wasser
- 30 ml Olivenöl

Zutaten Belag:

- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen

- 1 TL Oregano
- Salz und Pfeffer
- etwas Parmesan für die Sauce
- 400 g Mozzarella
- Salami
- Paprika
- 200 g Parmesan
- 1 Chorizo

Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel mit dem Rührgerät etwa 10 Minuten kneten und den Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- Nun schäle ich die Zwiebel und die Knoblauchzehen und hacke beides klein. Ist das erledigt, kommt beides in eine erhitze Pfanne mit Olivenöl und wird darin etwas angeröstet.
- Jetzt vermische ich in einer weiteren Schüssel die gehackten Tomaten, die Zwiebel- Knoblauchmischung, Oregano, Salz, Pfeffer und etwas Parmesan und stelle so meine Pizzasauce her.
- Bevor es dann ans Ausrollen des Teiges geht, schneide ich die Chorizzo in Scheiben und die Paprika in Streifen. Dabei entferne ich natürlich den Darm der Wurst und das Kerngehäuse der Paprika.
- Jetzt ist es an der Zeit, den Grill vorzubereiten. Für die Pizza benötigen wir 170°C indirekte Hitze.
- Nun wird etwas mehr als die Hälfte des Teiges bis zur Größe der Pfanne ausgerollt und in diese gelegt. Dabei ziehe ich die Ränder des Teiges hoch bis an den Rand der Gußpfanne.
- Und schon wird es Zeit für den ersten Belag. In dieser “Pizzapfanne” verteile ich nun zuerst den gesamten Mozzarella, darauf die Salamischeiben und die Paprikastreifen. Jetzt gebe ich ein paar kleine Kleckse der Sauce darüber. Aber Vorsicht, nicht zuviel. Die Sauce benötigen wir später erst.
- Tja, nun wird nochmal ausgerollt. Nämlich der Rest des Pizzateiges und wieder einmal auf Größe der Pfanne. Diesen lege ich nun wie einen Deckel auf den schon vorhandenen Teig und rolle die Enden der beiden ineinander, dass der Deckel somit schließt.

- Als nächstes werden nur noch 4 – 5 kleine Löcher in den Deckel gestochen und dann kann die Sauce darauf verteilt werden. Auf diese Sauce lege ich noch die Chorizzo-Scheiben und endlich kann die Pizza in den Grill.
- Ist dieser auf 170°C vorgeheizt stelle ich die Pfanne in den indirekten Bereich und lasse alles für die nächsten 30 Minuten in Ruhe.
- Nach dieser Zeit verteile ich den Parmesan noch über der Pizza. Der Parmesan kommt jetzt erst drauf, da er sonst über die gesamte Grilldauer verbrennen würde und das natürlich nicht mehr schmeckt.
- Nun bleibt die Pizza nochmal 15 – 20 Minuten im Grill und dann ist sie endlich fertig und kann gegessen werden.

Diese Pizza reicht locker für etwa 3 Personen. Viel Spaß beim nachmachen.

Euer Andy

Pizzaschnecken aus dem Dutch Oven

Diese Fingerfood Pizzarollen finde ich ja hervorragend für Partys, Fußball- oder allgemein Fernsehabende, aber auch für Kinderfeste eignen sie sich absolut. Mit einem feinen und selbstgemachten Dip wird der Genuss sogar noch größer!

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 250 ml Wasser
- etwas Olivenöl
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 Dose gehackte Tomaten
- Parmesan

- geriebenen Käse
- Gewürze und Belag nach Wahl (hier Salami, Röstzwiebeln, Pulled Pork Reste)

Zubereitung:

1. Zuerst wird der Pizzateig gemacht. Dafür zerbrösle ich die Hefe und gebe sie in lauwarmes Wasser. Dort löse ich sie unter rühren auf. Jetzt werden das Mehl, das Salz, Öl und das Hefewasser in einer Schüssel verknetet. Hierbei sollte man sich schon ungefähr 10 Minuten Zeit lassen, damit der Teig später schön fluffig wird. Nun wird der Teig abgedeckt und an einem warmen Ort für etwa 3 Stunden gehen gelassen.
2. Für die Sauce vermische ich die Dose gestückelte Tomaten, Parmesan, Salz, Pfeffer und Pizzagewürz miteinander.
3. Nach drei Stunden geht es dann ans Ausrollen. Den Teig teile ich in zwei Hälften. Diese Hälften rolle ich jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck aus.
4. Das erste Rechteck belege ich mit Tomatensauce, Pulled Pork, Röstzwiebeln und einem guten Klecks BBQ-Sauce.
5. Das zweite Rechteck wir eine normal Salamipizza. Dafür bestreiche ich den Teig ebenfalls mit Tomatensauce und verteile darauf die Salami und ebenfalls Röstzwiebeln.
6. Nun bestreue ich beide Pizzen noch großzügig mit geriebenem Käse.
7. Im nächsten Schritt rolle ich nun die Rechtecke der Länge nach auf und schneide diese dann in etwa 5 cm breite Rollen. Diese Rollen lege ich nun mit einer Schnittfläche nach unten in den mit Backpapier ausgelegten Dutch Oven und bestreue alles nochmals mit Käse.
8. Nun ist die Zeit gekommen, den Anzündkamin zu zünden. Ich glühe 30 Briketts vor, von denen 10 unter den Dutch Oven (so komme ich auf etwa 230°C im 10″ Dutch Oven) kommen und der Rest auf den Deckel. Ich möchte hierbei mehr Oberhitze, damit nichts am Boden anbrennt.
9. Nach 45 Minuten sind dann die Pizzaschnecken fertig und können genossen werden.

Viel Spaß beim Nachmachen und guten Appetit.

Asiastyle Pizza

In dem Video zur Vorstellung meines neuen Holzbackofen zeige ich euch eine Asia Style Pizza. Da ich schon mehrfach nach dem Rezept gefragt worden bin, werde ich es natürlich mit euch teilen.

Zutaten:

- Pizzateig
- 2 EL Sojasauce
- 3 EL Sweet Chili Sauce
- 50 g geriebenen Mozzarella
- 150 g Rindfleisch in Streifen
- 1/2 Paprika in Streifen
- Frühlingszwiebeln
- 1/2 rote Zwiebel
- 1 Chilischote
- 100 g Champignons
- Koriander
- Sesam
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Am Anfang steht natürlich immer der Teig. Ich mach meinen Teig meistens frisch und selbst, ihr könnt selbstverständlich auch einen fertigen nehmen.
2. Nun schneide ich die Pilze in Scheiben, die Chili und die Frühlingszwiebeln in Ringe, die Zwiebel, die Paprika und das Rindfleisch in Streifen und hacke die Kräuter.
3. Die Rindfleischstreifen brate ich nun in einer Pfanne an und würze sie mit Salz und Pfeffer. Für ein kleines i-Tüpfelchen habe ich die Steakstreifen nach dem anbraten noch mit etwas Reisessig beträufelt. Das hat dem

ganzen noch einen guten Kick verliehen.

4. Als nächstes rollt ihr den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn aus. Für die Sauce vermischt ihr nun die Soja- und die Sweet Chili Sauce miteinander und streicht diese auf den Pizzateig.
5. Nun gebt ihr etwa 3/4 des geriebenen Mozzarellas darüber und belegt alles mit den Paprikastreifen, den Pilzscheiben, den Rindfleischstreifen, den Chiliringen, den Zwiebelstreifen, den Frühlingszwiebeln und dem restlichen Käse.
6. Dann gebt ihr das Ganze für etwa 5 – 7 Minuten bei 275°C in den Grill, den Ofen oder was auch immer ihr dafür benutzt.
7. Nach dem Backen kommt noch der frische Koriander und die Sesamsamen darüber und fertig.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit,

euer Andy