



Chicago-Style Pizza von Mario Kotaska

Zutaten (für acht Portionen)

Teig

1 Würfel Hefe
Zucker
2 EL Olivenöl
400 g Mehl (Typ 405)
100 g Hartweizengrieß
Salz

Tomatensauce

400 ml passierte Tomaten
Salz, Pfeffer
1 EL Olivenöl
Basilikum
Oregano

Füllung

2 Kugeln Mozzarella
1 Paprika
1 rote Zwiebel
4 Champignons
1/2 Dose Mais
1/2 Dose Kidneybohnen
150 g Emmentaler, gerieben

Zubereitung (30 Minuten, ohne Geh- und Backzeit)

Vorab einen Vorteig herstellen. Hierzu die Hefe mit einer Prise Zucker in etwa 200 Milliliter lauwarmem Wasser lösen. Den Grieß, einen Teil des Mehls, das Olivenöl und Salz hinzufügen und zu einem recht feucht wirkenden Teig vermischen. Abgedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen. Dann das restliche Mehl einkneten, sodass ein kompakter Teig entsteht, der nicht mehr an den Fingern klebt. Wieder an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten: Für die Tomatensauce die passierten Tomaten mit Salz, Pfeffer, etwas Olivenöl, Basilikum und Oregano pürieren. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Paprika würfeln und Zwiebel sowie Champignons in dünne Scheiben schneiden. Mais und Kidneybohnen abschütten.

Eine Springform ausfetten und den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Er sollte einige Zentimeter größer als die Springform sein, um einen Rand hochziehen zu können. Die Form mit dem Teig auslegen und den Rand gut andrücken.

Nun die Form füllen, zuerst den Boden mit Mozzarella-Scheiben auslegen, darauf Schichten aus Tomatensauce und Gemüse verteilen, die mit Schichten aus Emmentaler abgewechselt werden. Mit einer solchen Emmentaler-Schicht enden und die Chicago-Style-Pizza bei 250 Grad in den Ofen geben. Die Temperatur nach zehn Minuten auf 180 Grad eduzieren und weitere 25 Minuten backen.