



EM-Pizza zum Finale von Carsten Goms

Zutaten (für zehn Portionen):

Pizzateig

1000 g Weizenmehl Typ00
660 g kaltes Wasser
30 g feines Meersalz
2,5 g frische Hefe

Soße

400 g Schmand
1 Limette
Salz, Pfeffer und Olivenöl

Englische Pizza - Belag

300 ml BBQ-Sauce als Basis
200 g Gebratene Hähnchenstücke
3 rote Zwiebeln
200g Cheddar-Käse
200g Champignons
200g Bacon
1/2 Bund Petersilie

Spanische Pizza - Belag

200 g Chorizo
2 rote Paprika
100 g Oliven
200 g Manchego-Käse
2 EL Oregano

Zubereitung (circa 45 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, die Hefe hineinbröseln und die Hälfte der gesamten Wassermenge hineingießen. Wenn das Mehl das Wasser gebunden hat, das restliche Wasser in mehreren Schritten mit hinzu geben und es dabei in den Teig einarbeiten. Das Salz hinzugeben und den Teig kneten bis er schön geschmeidig glatt ist. Den Teig dehnen und falten, auf Spannung straffen und abgedeckt circa 15 Minuten liegen lassen. Den Teig in 10 Gleichgroße Stücke teilen, die ungefähr 170g wiegen.

Nun die Teigrohlinge zu Kugeln formen und diese auf Spannung setzten. Anschließend in eine Luftdichte Box für circa eine Stunde im Raum gären lassen. Nach der Gärphase kommt der Teig für 48 Stunden in den Kühlschrank. Mindestens drei Stunden vor der Verarbeitung soll der Teig aus dem Kühlschrank geholt werden.

Für die Soße den Schmand mit dem Saft einer Limette verrühren und danach mit ein bisschen Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen, sodass eine „Schmandcrème“ entsteht. Für die spanische Pizza soll das Chorizo in feine Würfel geschnitten werden, die Oliven halbiert und die Paprika in Streifen geschnitten.

Für die englische Pizza ist BBQ-Sauce zusätzlich zu der Schmandcrème vorgesehen. Zusätzlich muss die Zwiebel in feine Streifen geschnitten werden.

Den Ofen und Pizzastein vorheizen bis 230 Grad, danach die Pizza für acht bis zwölf Minuten backen. Die Pizza von Grill wird bei 350 Grad für 90 bis 120 Sekunden gegrillt.