

REZEPT VON LAUFENNACHPLAN.DE

Chicago Style Deep Dish Stuffed Pizza

Eine gefüllte Deep-Dish-Pizza aus der Springform - mit knusprigem Polenta-Teig, viel Käse, Wunschbelag und Tomatensoße.

26-cm-Springform

Gehzeit: ca. 1 Std.

Backzeit: 35-45 Min.

Zutaten

Teig

- 400 g Mehl Type 550
- 80 g Maisgriess oder Polenta
- 1 1/2 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 250-300 ml lauwarmes Wasser
- 30 ml Olivenöl

Tomatensoße

- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Oregano
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl zum Anbraten

Belag

- Geriebener Mozzarella
- Pizzabelag nach Wahl, z. B. Champignons, Paprika, Spinat, Mais oder Salami
- Geriebener Parmesan

Zubereitung

1 Mehl, Maisgriess, Salz, Zucker und Trockenhefe vermischen. Wasser nach und nach einkneten. Bevor das gesamte Wasser zugegeben ist, das Olivenöl einarbeiten. Nur so viel Wasser verwenden, bis sich ein geschmeidiger Teig vom Schüsselrand löst.

2 Teig abdecken und etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sichtbar aufgegangen ist.

- 3** Für die Soße Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und in etwas Olivenöl glasig bis leicht gebräunt anbraten. Gehackte Tomaten zugeben und mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen.
- 4** Teig halbieren und zu zwei Kugeln formen. Die erste Kugel rund ausrollen, eine gefettete 26-cm-Springform damit auskleiden und den Rand leicht überstehen lassen.
- 5** Den Boden mit Mozzarella bestreuen, den Wunschbelag nicht zu hoch einschichten und erneut Mozzarella darübergerben.
- 6** Zweite Teigkugel rund ausrollen und auf die Füllung legen. Die überlappenden Ränder fest zusammendrücken. Tomatensoße auf dem Teigdeckel verteilen.
- 7** Bei 160 °C Ober-/Unterhitze 30-40 Minuten backen. Parmesan aufstreuen und weitere 5 Minuten backen. Vor dem Anschneiden einige Minuten stehen lassen, damit der Käse etwas stocken kann.

Tipps

- Bei wasserreichem Belag die Menge begrenzen, damit die Füllung nicht zu flüssig wird.
- Bei roher Aubergine oder Paprika eher mit 40 Minuten Backzeit rechnen.
- Falls sich viel Flüssigkeit sammelt, vorsichtig einige kleine Löcher in den Rand stechen.

Nährwerte

Ca. 400 kcal	Ca. 50 g Kohlenhydrate	Ca. 15 g Fett	Ca. 15 g Eiweiß
--------------	------------------------	---------------	-----------------

Geschätzte Werte pro Portion aus dem Originalbeitrag.

Originalbeitrag

<https://laufennachplan.de/blog/chicago-style-deep-dish-stuffed-pizza/>

Guten Appetit und viel Freude beim Nachkochen!