

Hier und heute



Pizza „Spicy Bacon“ mit Tomatensauce, Speck und frischer roter Chili

Wie der italienische Pizzatraum auch zu Hause wahr werden kann, zeigt Lars Middendorf mit seiner Pizza „Spicy Bacon“ vom Grill.

Das Rezept

von Lars Middendorf für zwei bis drei runde Pizzen

Zutaten für den Pizzateig

- 30 g Olivenöl
- 220 g Wasser (lauwarm)
- 20 g frische Hefe
- 400 g Pizzamehl (tipo 00, alternativ Typ 405)
- 1 TL Salz

Zubereitung

Zunächst die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Mit Mehl und Olivenöl ca. 5 Minuten lang zu einem geschmeidigen Teig kneten (am besten in einer Küchenmaschine).

Teig anschließend für 20 Minuten in der Maschine oder einer abgedeckten Schüssel ruhen lassen. Dann Salz und falls der Teig sehr trocken ist, noch etwas Wasser dazugeben.

Nochmals für zehn Minuten kneten.

Aus dem fertigen Teig drei mittlere oder zwei große Kugeln formen und abgedeckt für zwei bis drei Stunden gehen lassen.

Material: Pizzastein und Pizzaschieber

Selbstgemachte Pizza vom Grill oder aus dem heimischen Backofen gelingt am besten mit einem Pizzastein. Dafür die Platte in den kalten Ofen/auf den kalten Grill geben und darin 30 bis 45 Minuten aufheizen. Der Backofen sollte auf 250° C Ober-/Unterhitze bzw. der höchst möglichen Temperatur vorgeheizt werden, bis der Stein diese annimmt. Auf dem Grill sollte der Stein eine Temperatur von 300 bis 350 °C erreichen.

Während des Aufheizens den Pizzabelag vorbereiten.

Zutaten für den Belag „Spicy Bacon“

- 200 ml Dosentomaten ganz
- 15 Scheiben geräucherter Bacon
- 200 g Mozzarella
- 1 frische rote Chili
- Getrockneter Majoran
- 2 grüne Paprika
- 1 gelbe Paprika
- Handvoll Basilikum
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Zucker
- etwas Semola (alternativ grober Hartweizengrieß)

Zubereitung

Hier und heute



Die Dosentomaten nur kurz pürieren, so dass keine dicken Tomatenstücke mehr vorhanden sind. Dann mit Salz und Zucker abschmecken.

Die Paprika vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden. Streifen kurz auf den heißen Grill legen und angrillen oder in der Grillpfanne anrösten, damit sie etwas Wasser verlieren und angaren.

Die rote Chili halbieren und ebenfalls entkernen, dann in feine Streifen schneiden.

Tipp: Pizzateig mit Semola formen. Der feine Hartweizengrieß verhindert, dass der Teig später anbackt. Mehl eignet sich nicht gut, da es auf dem Pizzastein schnell verbrennt.

Etwas Semola auf die Arbeitsfläche und den Teig geben. Dann mit den Fingern den Teig Stück für Stück flachdrücken und dabei versuchen einen dicken Rand stehen zu lassen. Zunächst die Tomatensauce auf dem Teig verteilen, dann mit der angegrillten Paprika und Chili belegen und etwas Majoran und die Speckscheiben darüber verteilen.

Zuletzt mit dem gezupften Mozzarella belegen. Mit etwas Salz würzen, mit Olivenöl beträufeln und am besten mit einem Pizzaschieber auf den heißen Pizzastein geben.

Die Pizza fünf bis zehn Minuten lang backen, bis sie gar und knusprig ist. Beim Grillen den Deckel schließen und nur wenig öffnen, um den Gargrad zu testen, da sonst zu viel Hitze entweicht.

Die knusprige Pizza mit frischem Basilikum belegen und genießen.