

Chicago Style Deep Dish Pizza

Zutaten

Pizzateig:

(für eine Form mit 26 cm Ø)

250 g Mehl
50 g Maismehl
4 g Trockengerm (= ca. eine halbe Pkg.)
150 ml warmes Wasser
50 ml Öl
Salz

Für die Sauce:

1 kleine Dose Tomaten (ganz oder gewürfelt)
2 TL Tomatenmark
1 kleine Zwiebel
1 kleine Karotte
1 Knoblauchzehe
2 TL Zucker
2 TL getrockneter Basilikum
1 TL getrockneter Oregano
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer

Außerdem:

ca. 300 g Mozzarella
Parmesan zum Bestreuen

Zubereitung

1. Mehl, Maismehl, Salz und Öl mischen, die Trockenhefe in lauwarmem Wasser auflösen und alles vermengen. Solange kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen mit einem Geschirrtuch bedeckt an einem warmen Ort rund eine Stunde gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Tomatensauce vorbereiten - diese ist das Um und Auf bei dieser Pizza. Ist die Sauce nicht gut, schmeckt die ganze Pizza nicht gut. Wer ein altbewährtes Rezept hat, umso besser.
3. Für dieses Rezept wurde folgende Sauce gekocht: Eine Zwiebel, eine Knoblauchzehe und eine kleine Karotte so fein wie möglich hacken und anbraten. Zwei Teelöffel Tomatenmark dazugeben und kurz mitbraten. Tomaten - falls ganze verwendet werden, würfeln - zum Gemüse geben. Gewürze beimengen und die Sauce eine halbe Stunde einkochen lassen. Wer eine sehr homogene Masse bevorzugt, sollte die Sauce kurz mit dem Stabmixer pürieren.

4. Wenn der Teig lange genug gegangen ist, in zwei Stücke teilen, sodass ein Teil etwas größer als der andere ist. Den größeren Teig auf einer bemehlten Fläche rund ausrollen und in eine mit Öl befettete Springform geben. Den Teig an den Rändern etwas hochziehen. Den Boden mit gut der Hälfte des Mozzarellas auslegen. (Tipp: Wer keine zweite Käseschicht will, soll den ganzen Käse verwenden, siehe Punkt 5). Die klassische Chicago Deep Dish Pizza wird nur mit Käse und Tomatensauce gefüllt. Wer gerne noch andere Zutaten in seiner Pizza haben möchte, sollte diese am besten unter dem Käse platzieren.

5. Nun wird die zweite, kleinere Teighälfte ausgerollt und auf die Mozzarellascheiben gelegt. Die Ränder des oberen Teigs an den Rand des unteren Teigs seitlich andrücken. In die obere Teigschicht kleine Löcher schneiden oder reißen und (optional) mit einer zweiten Käseschicht belegen. Den Käse bzw. die obere Teigschicht gut mit Tomatensauce bedecken. In vielen Rezepten wird der gesamte Mozzarella nur zwischen die zwei Teigschichten gelegt und die Tomatensauce kommt direkt auf den oberen Teig. Das ist Geschmackssache.

Wichtig ist, dass die Sauce gut eingedickt ist, sonst wird die Pizza zu flüssig. Sollte Sauce übrig bleiben, lässt sich diese gut einfrieren oder als Spaghetti-Sauce verwenden.

6. Ein wenig Parmesan auf die Pizza reiben und in den vorgeheizten Backofen (220 Grad, Heißluft) geben. Rund eine halbe Stunde goldgelb backen.

Einige Minuten auskühlen lassen und servieren.
Guten Appetit!