

Rezept

Gefüllte Pizza aus der Gusseisenpfanne

Ein Rezept von Gefüllte Pizza aus der Gusseisenpfanne, am 27.04.2024

Zutaten

Für die Füllung

- | | |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1 EL Olivenöl | 3 große Zwiebeln, fein gewürfelt |
| 3 grüne Paprikaschoten, fein gewürfelt | 500 g Champignons, in Scheiben geschnitten |
| 4 große Knoblauchzehen, fein gehackt | 1 TL grobes Meersalz |
| 1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | |

Für die Pizzasauce

- | | |
|--------------------------------------------|----------------------------------------|
| 225 ml Tomatensauce (Fertigprodukt) | 4 EL frisch geriebener Parmesan |
| 2 EL Tomatenmark | 1 EL Olivenöl |
| 1 Knoblauchzehe, fein gehackt | 1/2 TL getrockneter Oregano |
| 1/2 TL getrocknetes Basilikum | 1/2 TL getrockneter Thymian |

Pizza

- | | |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 700 g frischer Pizzateig (Kühlregal), zimmerwarm | Mehl zum Teig ausrollen |
| 200 g geriebener Mozzarella | 150 g Salami in Scheiben |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

- Den Grill für direkte und indirekte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten.

 - Für die Füllung das Öl in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Darin Zwiebeln und Paprika etwa 3 Min. unter gelegentlichem Rühren dünsten. Champignons zufügen und 12 Min. mitdünsten, bis sie leicht gebräunt sind und der Pilzsaft verdampft ist. Während der letzten Minute Knoblauch, Salz und Pfeffer unterrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

 - Für die Pizzasauce die Zutaten in einer kleinen Schüssel gründlich verrühren. (Die Sauce kann bis zu 4 Tagen im Voraus zubereitet werden. Zugedeckt in den Kühlschrank stellen und vor der Verwendung Raumtemperatur annehmen lassen.)
-

4. Eine gusseiserne Pfanne (24–26 cm Ø) dünn einölen. Vom Teig zwei Drittel abnehmen und auf einer dünn bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von 35 cm Durchmesser ausrollen. Die Pfanne damit auskleiden, dabei überstehenden Teig über den Pfannenrand hängen lassen und den Teig behutsam auf den Pfannenboden drücken, ohne dass er reißt. Zuerst 100 g Mozzarella darauf verteilen, dann die Hälfte der Füllung und zuletzt mit der Hälfte der Salami belegen. Übrige Füllung und Salami genauso einschichten und mit 50 g Mozzarella bestreuen. Jetzt die kleinere Teigportion zu einem 24–26 cm großen Kreis (je nach Größe der Pfanne) ausrollen und wie einen Deckel auf die Füllung legen; behutsam andrücken, damit keine Hohlräume entstehen. Teigländer dünn mit Wasser bepinseln, überhängenden Teig auf den Teigdeckel legen, eng einrollen und dabei kniffen, sodass ein dicker Pizzarand entsteht. Die Teigoberfläche an mehreren Stellen einstechen, damit sich während des Backens im Innern keine Luftblasen bilden. Pizzasauce auf dem Teig verstreichen, dabei den Rand frei lassen, und mit 50 g Mozzarella bestreuen.

5. Die Pfanne über direkte mittlere Hitze stellen und die Pizza bei geschlossenem Deckel etwa 5 Min. grillen, bis der Teigrand fest und etwas trocken aussieht. Die Pfanne über indirekte mittlere Hitze ziehen und die Pizza bei geschlossenem Deckel in 35–45 Min. goldbraun backen. Vom Grill nehmen und 10 Min. in der Pfanne ruhen lassen.

6. Die Pizza mit einem breiten Grillwender herausheben und auf eine Servierplatte gleiten lassen. In Stücke schneiden und warm servieren.