

Rezept

Pizza American BBQ-Style

Ein Rezept von Pizza American BBQ-Style, am 14.04.2026

Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)	2 TL Zucker
500 g Mehl	Salz
4 EL Olivenöl	150 g Hähnchenbrustfilet
6 EL Barbecue-Sauce (möglichst mit intensiv rauchigem Geschmack)	1 Paprikaschote
1 Glas Tomatensugo oder -salsa	1 kleine Dose Maiskörner (150 g Inhalt)
Pfeffer, frisch gemahlen	200 g Cheddar

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 870 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe mit Zucker und 150 ml lauwarmem Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineingießen. Abgedeckt 15 Min. gehen lassen. Dann mit 1 TL Salz, Öl und etwa 150 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.
2. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Das Hähnchenbrustfilet waschen, trockentupfen und in 1/2 cm dicke Scheiben oder 1-2 cm große Würfel schneiden. Mit 2 EL Barbecue-Sauce mischen.
3. Die Paprika halbieren, putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Den Mais abtropfen lassen. Sugo oder Salsa mit übriger Barbecue-Sauce verrühren. Den Cheddar grob raspeln.
4. Teig 1 cm dick ausrollen und mit Sugo oder Salsa bestreichen. Mit Filet, Paprika, Mais und Cheddar belegen. Salzen und pfeffern. Im Ofen (unten) etwa 20 Min. backen.